U 07
16/4/18
19

MARÉE FRAICHE
VIN DE CHAMPAGNE

ŒUVRES DE PIERRE HAMP

LA PEINE DES HOMMES :

LE RAIL..... 1 vol.

MARÉE FRAICHE, VIN DE CHAMPAGNE. 1 vol.

L'ENQUÊTE..... 1 vol.

VIEILLE HISTOIRE..... 1 vol.

LA VICTOIRE DE LA FRANCE SUR LES FRANCAIS..... 1 vol.

LE TRAVAIL INVINCIBLE..... 1 vol.

LA FRANCE, PAYS OUVRIER..... 1 vol.

GENS..... 1 vol

PIERRE HAMP

LA PEINE DES HOMMES

MARÉE FRAICHE
VIN DE CHAMPAGNE

QUATRIÈME ÉDITION

nrf

150287
16/5/1

PARIS
ÉDITIONS DE LA
NOUVELLE REVUE FRANÇAISE
35 & 37, RUE MADAME

PQ
2615
A25P43
1918

IL A ÉTÉ TIRÉ A PART
20 EXEMPLAIRES SUR VERGÉ D'ARCHES
RÉIMPOSÉS ET NUMÉROTÉS A LA PRESSE

A la mémoire de petit Jean François Desjardins

Rien n'est banal. On retrouve autant de fatigue et d'héroïsme dans un sou de pain que dans une pierre des Pyramides. Nous vivons de la souffrance des autres. Chaque homme est bourreau des hommes. Combien gagnent leur vie par agrément ? Tous dans le malaise, souvent la torture. Le bonheur est d'aimer son métier, mais où sont les métiers aimables ?

Sous la dureté du labeur, la révolte devient le rêve des hommes, et l'oisiveté, leur recherche.

Par le travail où l'on ne chante plus, se fait un grand œuvre d'abêtissement humain. L'ouvrier n'aime plus son métier, et cela ébranle le monde.

MARÉE FRAICHE

Qui refuse de travailler ne doit pas, non plus, manger.

Saint PAUL, IIe Thessaloniciens, Ch. III, v. 10.

Boulogne-sur-Mer, en novembre, le matin. Une transparente brume blanche naissait à terre et devenait opaque à fleur de toit. Pas de ciel. Les vols, en accents circonflexes, des mouettes gris perle, montaient s'engloutir dans ces ténèbres blafardes. Des édifices de la ville en colline, les silhouettes seules subsistaient, foncées sur écran blanc.

La cathédrale dominante semblait à une distance factice, en fond de décor, un effet d'optique.

De l'autre côté de la Liane, en plaine, une autre église : Brequerecque, posait encore le dessin de sa large façade dépassée en hauteur par des cheminées d'usines aux cratères invisibles, soufflant leurs fumées derrière le brouillard clos.

Autour des grandes attitudes des maisons de Dieu, les maisons des gens profilaient leurs toits à cheminées. Le brouillard, avalant les reliefs, donnait du paysage l'illusion d'un carton découpé.

Ce temps mou ôtait sa sonorité à la vie de la terre. Les cabrouets des mareyeurs, rendus prudents par la route invisible, roulaient à petite allure. Sur le quai Chanzy, le sifflet des locomotives en manœuvre, étouffé par l'épaisseur de l'atmosphère, s'entendait en mineur.

La marée basse donnait au port d'échouage une profondeur d'abîme. Contre la paroi gluante, ornée de grappes de moules, les nombreuses barques de la flotte de pêche se calaient l'une l'autre. La pointe des mâts dépassant le bord du quai, fleurissait en croix propitiatoires ; quelques-unes d'un travail fervent de dévot qui en escompte son salut ; tous les instruments de la Passion y figuraient : la couronne d'épines, le marteau, les clous, la lance et l'éponge au bout du roseau, car « Il fut abreuvé de fiel ».

Un fer de lance doré luisait sur une barque mécréante. Sous ces emblèmes, les girouettes et les pavillons d'armateurs indiquaient le vent d'ouest.

La *Notre-Dame* de Boulogne, basse sous sa charge lourde, accostait avec seize cents mesures de harengs.

Des tas argentés luisaient sur le pont. Aux secousses, des poissons, glissant du haut, passaient le bordage et flottaient, ventre en l'air, pour les mouettes.

Le bateau, halant sur l'amarre cravatée au col d'un pieu de fonte, s'élargissait une place entre

deux barques. Les matelots abordés repoussaient l'assaillant du talon de leurs bottes. Arquant leurs bustes épais, ils maintenaient du jour entre les coques ; cela en grand effort, mais sans cris contre l'intrus ; tout le monde a droit au quai, et la criée attend le poisson.

Les bateaux sont de cap à terre ; l'arrière, libre sur l'eau, s'écarte ; l'avant, amarré, ne peut. Il faudrait déplacer l'amarre vers l'écartement de la poupe. Cette manœuvre arrêterait le déchargement en obligeant l'équipe de quai à suivre avec son attirail vers le nouvel accostage.

La *Notre-Dame* de Boulogne, encore à trois mètres du bord, se coinça entre les barques voisines, têtues sur leurs câbles raides. Une planche craqua. A ce moment critique, survint M. Létoile, officier de port, médaillé colonial. Il avait le teint sale, les yeux luisants. Sa moustache voilait, d'un rideau jaune, sa bouche furieuse. Une casquette à liséré d'or le coiffait jusqu'aux oreilles, portées loin de la tête. Accourant à une allure militaire qui déployait derrière ses bottes les pans crottés de son pardessus, il s'arrêta tout au bord du quai et contempla l'eau vaseuse, pleine d'ombre, écras e par les barques et remuant d'un mur à l'autre du port étroit. Cela ressemblait à un grouillement de bêtes énormes, lentes et molles. Des clapotis des glous-glous, des bruits de cordes claquant l'eau, et de rauques voix d'hommes, simples comme des cris de bêtes, montaient de l'obscurité blanche.

M. Létoile attendait que la *Notre-Dame* forçât de nouveau sur son amarre jusqu'à craquer les bordages, pour répandre sur le bateau, sur ses voisins, sur toute la flotille, en mer et au port, et sur la race entière des pêcheurs, ses récriminations accoutumées. Mais il fut joué, car à l'avant de la barque immobile, deux matelots matois le devancèrent et se plaignirent ensemble :

— C'est malheureux, mon lieutenant; on peut pas accoster. Qu'est-ce que vous pensez qu'il faut faire ? »

Mis en demeure, il émit aussitôt d'une voix enrouée une quantité d'ordres catégoriques. Pouce à pouce, la *Notre-Dame* avança, comme un coin émoussé dans un bois dur. Enfin, du tranchant de sa proue, elle toucha le quai ; elle avait son dû.

Le panneau ouvert creusait, au milieu du pont noir, un puits de lumière. Au fond, deux hommes, les bottes dans la glace pilée, triaient le poisson de la cale. Gelés sous leur falot rond comme la lune, ils se réchauffaient en battant des bras, selon le rite populaire et se claquaient dans le dos leurs rudes mains mouillées.

Un autre, penché sur leur trou, en tirait les paniers pleins. Ils avaient de l'ouvrage. Outre sa pêche, le bateau rapportait les filets pleins du *Bon Vent*, un Boulonnais perdu dans la mer du Nord, avec onze hommes et deux mousses. Par gros temps, ses « royes » avaient endigué un banc de harengs, haut comme une maison. Le bateau

pencha sur son filet trop lourd. Le patron hésitait à le couper. La bourrasque n'hésita pas et chavira le pêcheur sur sa pêche. La *Notre-Dame* rencontra les flotteurs à la dérive. Il vint autant de poissons que de mailles. L'aubaine écumée réveillait, au rude cœur des hommes, les triomphes sinistres des grands-pères armés en course.

« Vaut mieux que ce soit pour nous que pour les requins. »

Tant était grande la presse des barques que pas une n'accostait de flanc ; elles n'avaient place que de pointe, sauf une insolente petite chaloupe, rentrée de bonne heure, qui se prélassait tout de son long. A bord, un matelot seul limait des hameçons. Il continua sa besogne sous les objurgations ascendantes de M. Létoile et l'égouttement de son parapluie furibond. Comment se mouvoir, lui petit, encogné par cette cohue de grosses barques.

Derrière la broussaille des mâtures nues, avançait lentement, au milieu du port, la *Marie-Rose*, chalutier à pétrole de M. Rouvart, armateur, conseiller général. Il ne faisait pas bon gêner ses bateaux.

M. Létoile courait et revenait, inquiet comme un chien sans maître. Il hurlait à la petite barque des ordres impossibles. Le pétrolier mettait cap sur elle. Ses hommes, enjambant les bateaux à quai, nouaient l'amarre. Le cabestan mécanique la tendit raide et hala ferme. Les barques voisines larguaient, sans prière, pour céder à la coque de fer.

Elle poussait implacablement, malgré la mauvaise humeur de la marine à voile :

« Pétrolier ! Pourri ! Il 'n'y en a que pour eux ! »

Quand le progrès du gros bateau eut fait du jour, l'homme aux hameçons vira, d'un coup de godille, sa barque libérée, se mit de cap au quai, y laissant nue la largeur de son bord où, aussitôt; l'avant du pétrolier accosta.

Il avait bonne pêche aussi. Son patron, un géant à chapeau ciré, parlementait avec les charretiers du comptoir Rouvart, prévenu par sémaphore. Les cabrouets attendaient devant l'accostage. M. Rouvart y assistait.

Il armait onze vapeurs. Plus leste que la marine à voile à suivre les bancs, plus vite à regagner le port de marché, cette nouvelle flotte faisait fortune.

Un chalutier à vapeur, parti sept jours, rentre pour la forte enchère du jeudi et vend sa pêche de six à huit mille francs ; jusqu'à quinze mille francs en Carême.

Le matelot gagne cent francs par mois. La marine à voile paie les siens quatre-vingt-dix francs, plus la gainée : un du mille ; le patron de barque de deux à trois cents francs et cinq du mille. Nourris : bière, pain, biscuit, poisson ; du lard quelquefois, et de la viande quand on touche terre.

Le fin poisson n'est pas pour leurs dents ; ils mangent du congre, du carrelet, du rougeot ; mais

la nuit ils trichent et crèvent des soles sous l'ouïe : le poisson avarié tombe dans l'ordinaire du bord. Les matelots ajoutent des douceurs. Les pères de famille se contentent de la cuisine du bateau et rapportent chez eux les crustacés pris, qui reviennent, par coutume, à l'équipage.

Les vapeurs naviguent souvent trente heures pour atteindre les pêches de fond, vers l'Irlande ou l'Espagne, et reviennent en draguant au chalut.

On le hale de quatre heures en quatre heures, à toutes mains. Celui de tribord file aussitôt celui de bâbord amené. Il faut quarante-cinq minutes pour le sortir, une demi-heure pour le mouiller. Les hommes allongent souvent le quart pour le raccommodage des déchirures.

Plus heureux, les chauffeurs ont des repos de six heures et ne montent sur le pont que pour jeter les escarbilles.

L'équipage y reparaît, à la fantaisie du maître, aussitôt le filet lourd, et souvent y mange à la fureur du temps. La rude vie de ces hommes assure la richesse de la ville marchande de marée ; ils déchargent des fortunes.

D'un bout à l'autre du quai assiégé de bateaux, la marée touchait terre. Au bord, les hommes halaient à la corde, comme du fond d'un puits, les paniers pleins. Sur les planchers gluants, les matelots marchaient à pleines bottes parmi le poisson mêlé de glace souillée. Les mousses abrités par un

tablier de toile raidi en cuirasse, s'enduisaient d'écailles jusqu'aux yeux en barbotant dans la marchandise.

Ils triaient, à la volée, les espèces par tas distincts : les soles mi-parties collées par deux, blanc sur blanc ; les luxueux turbots d'une largeur d'éventail ; les raies visqueuses aux piqûres sournoises ; les barbues en fer de lance ; les grands congres à peau fine, puis la racaille des chiens de mer : du poisson de pauvre ; et toutes les mystérieuses bêtes de l'eau profonde raflées par la course du chalut.

Les matelots, faisant la chaîne sur la longueur du pont, se passaient les paniers pleins. Ils accomplissaient tous le même balancement du buste ballonné par l'enflure des étoffes cirées. A bout de bras, l'homme recevait le panier, le portait trois pas, en tambour, sur la cuisse gauche, pour le passer, bras tendus, à un autre qui tendait les bras.

Cela s'accomplissait avec la régularité d'un jeu de poupées mécaniques.

Quelque limande, aussi mince qu'une feuille, glissait de la manne trop pleine et claquait le pont mouillé ; alors le geste brusque de l'homme qui la renvoyait au tas, brisait la perfection du monôme.

La dernière main plongeait le panier dans une cuve d'eau trouble où le poisson trouvait la crasse des précédents. Il passait la sienne aux suivants. Et l'équipe de terre halait la charge ruisselante

qui laissait de bas en haut du quai la trace de sa route.

Les cabrouets s'alignaient, aussi serrés sur la chaussée que les barques sur l'eau.

Mareyeurs et matelots, vêtus des mêmes étoffes, se distinguaient pourtant par la différente empreinte de leurs métiers. Les hommes de mer et de plein vent plus massifs, alourdis par le premier maniement du poisson, plus pénible parce que premier.

Les mareyeurs qui le reprennent en paniers, maintiennent propres leur pantalon bleu et leur bourgeron couleur saumure. Ils notent des chiffres sur un calepin, s'abritent quand il pleut et couchent toutes les nuits dans leur lit, ce que montre leur teint plus frais auprès des faces travaillées de la marine qui affronte au large le temps dur et dort en mer.

Les pêcheurs, constellés d'écailles par le frottement du poisson, luisaient en marchant sans grâce; leurs bottes sont lourdes ; toujours mouillés, ils avancent lentement, au frou-frou des toiles raides de cire.

Un garçon boulanger, portant sur l'épaule un panier hérissé de miches blondes, passait comme un rêve de marins, gens à biscuit. Le pain frais, c'est le Paradis.

Les commis mareyeurs aux façons d'épiciers, blancs de peau, nombraient la marchandise débarquée.

Des femmes, panier au dos, guettaient les poissons à terre. Elles mendiaient auprès des matelots surtout des mousses et des vieux, plus faciles.

Les veuves des hommes perdus en mer ont droit d'aumône. Sitôt contentes, elles partaient, la poictrine taillée par la bandoulière de corde de leur hotte et s'en allaient vendre dans les rues de Capécure. Comme elles marchaient la tête vers le sol, pour combattre la charge qui les tirait en arrière, on voyait mal leur figure, sous la coiffe en capote, soigneusement abritée d'un mouchoir à carreaux. Leur cri triste sortait de là-dessous : « Des rougeots ! la lu !... » et le claquement de leurs socques de bois accompagnait sec et vite la mesure de cette musique.

Au premier poisson vendu, elles font, avec la pièce de monnaie, un signe de croix et crachent dessus. Ça porte bonheur.

Il restait les mendiantes pillardes qui, sans le demander, ramassent le poisson tombé des mesures. La mauvaise humeur des hommes les met en fuite. Elles recommencent à côté. De petits bonshommes, plus vifs, raflent le butin sous le vent de leurs doigts. Ils n'ont comme outil qu'un bout de ficelle, pour enfiler, par les ouïes, le chapelet des poissons rapinés.

Les matelots crient sur les femmes qui essaient de voler, les femmes crient sur les petits chenapans qui y réussissent, et les petits chenapans qui ne disent rien, se sauvent en passant à leur amarre un hareng de plus.

Pirates dont les mains crochent, d'instinct, vers la bonne prise, ils continuent les ancêtres pilleurs d'épaves qui trompaient les bateaux par des feux sur les roches et, de leur couteau à moules, coupaient les doigts blancs des naufragées pour avoir plus tôt les bagues.

Quand le patron de barque est doux au pauvre monde, ou que l'acquéreur de l'enchère tourne le dos, la grande charité des gens qui peinent atténue tout cela, et le coup de botte adroit des mousses dirige un peu plus que le rebut vers la convoitise des misérables.

Des pêcheuses de crevettes, chassées par la marée montante, leurs jambes nues comme des épées, revenaient de la plage, mouillées jusqu'aux seins. Depuis cinq heures du matin, elles marchaient dans la vague pour gagner trente sous.

La mer nourrit bien des gens : de la cueilleuse de moules au grand armateur, il y a d'infimes et étranges métiers. Un homme des plus misérables longeait le quai en remorquant un filin ; il raclait au grappin le fond du port et repêchait des bouts de câble, de filet, des ordures. Il vend le chanvre et gagne dix à vingt sous par jour. L'aubaine d'une amarre perdue, d'un noyé envasé embellit sa vie épouvantable.

La cloche de la halle proche sonna au hareng.

Autour de l'édifice dont toutes les ouvertures émettaient le tumulte des enchères, les cabrouets attelés et les voitures à bras tenaient place large,

ne laissant, entre les roues fangeuses, que des intervalles étroits à salir les gens. Dans les espaces libres, des mareyeurs roulaient des tonneaux pleins de marée ou traînaient de lourds paniers qui marquaient leur route à grande eau.

La porte de la salle de vente du hareng ouvrait sur un passage ourlé de trottoirs de cinquante centimètres. L'égouttement des charrettes de poisson, aussi mouillées que des barques, y maintenait une humidité parcourue par un grand courant d'air. Le crieur se tenait dans une loge de bois bâtie comme un théâtre Guignol.

Un grand registre et un encrier posaient sur la rampe. Occupant toute la profondeur de la scène, l'homme surgissait à mi-corps. Dans sa figure soufflée de saut-du-lit, sa moustache, jaunie par le tabac, pleuvait sur la bouche. Ses vêtements sans prestance sanglaient en saucisse le buste rembourré de gilets. Leurs boutonnières, écartelées, se cramponnaient, de toutes leurs forces, aux boutons décousus par ce surmenage. Un porte-plume mâché, planté sous son képi écussonné du cygne municipal, lui égouttait sur l'épaule.

Le beffroi ayant tinté la rentrée du *Surmulet*, le crieur frappa la rampe de son petit théâtre avec un marteau et fit du bruit jusqu'à ne plus entendre autre chose, ce qui lui permit de croire que tout le monde se taisait. Alors, il annonça :

« Bateau 2309. Environ sept cent cinquante mesures. Ha-rengs-frais ?... Neuf... cents... francs

— Cinquante ! » enchérit M. Jules Gaudry, Salaisons, 29, rue du Moulin-à-Vapeur : fier et le pied sec sur sa double semelle, le corps épais, la mine rouge.

Une forte voix monta l'enchère à mille francs. C'était Marie Legagneux, assise au premier banc, les mains sur les genoux. Son âpreté au gain se voyait à ses doigts maigres et à ses yeux luisants.

Sur les autres bancs, rangés en école primaire, des femmes tricotaient, la langue et l'aiguille lancées à la même allure. On ne distinguait aucun mot dans leur musique de murmures.

L'une d'elles, sans perdre une maille, marquait à grands coups de bonnet la mesure de ses paroles étouffées. Elle débitait passionnément une histoire qu'on entendait, par toute la salle, siffler entre ses dents.

Sa voisine tira de sa jupe une fiole, coiffée d'un godet, où elle but la goutte ; elle disait : « une prise », et pratiquait cela comme d'autres la tabatière.

« Guette-la !... C'est régalant ?

— C'est fin bon quand il fait fort, fort froid ! »

Derrière les commères à tricot, des guetteurs, le nez sur la vitre brouillée par leur souffle, s'annonçaient le nom des nouvelles barques approchant noires sur l'eau grise.

Le vent, montant avec la marée, éclaircissait la brume. De l'autre côté du port, apparu plus vaste dans la clarté grandissante, balançait le pont blanc

de la malle anglaise accostée au quai Chanzy. Les buissons touffus des mâtures de la flotte atterrie dépassaient le quai. Les hommes de terre halaient avec moins de peine, aidés par l'eau plus haute qui rapprochait d'eux les bateaux.

L'enchère du *Surmulet* restait à douze cents francs à la maison Lamiraud, représentée par son premier commis : M. Lengagne, grand garçon brun, à longue barbe. Son lorgnon, mal en selle, l'obligeait à vivre le nez en l'air. Equipé pour s'aventurer dans la boue des quais, la glace des cales et le poisson du marché, il enfermait dans de courtes bottes le bas de son pantalon noir. Matelot par les pieds, il rejoignait par la tête la bourgeoisie, car il portait un chapeau melon et une jaquette aux basques incessamment agitées par son habitude de courir toujours.

Dans sa boîte à Guignol, le crieur braillait :

« Douze... cents... francs !

Une... deux... trois !... Vendu ! »

D'un seul coup, il tomba le nez sur son registre, et pointant son porte-plume mâché, commença d'écrire en finissant de crier ; puis annonça, après de grands coups de son petit marteau :

« *L'Espoir en Dieu.* Numéro 2927.

Neuf cents caisses de harengs glacés ! »

Un matelot versait en échantillon, dans l'auge publique, une poignée de harengs mâles, choisis gras et laités.

Devant la porte roulaient les charretées pour

la halle de gros, où deux chemins en croix séparent quatre plans de bitume. On y étale la marée.

Il se faisait là un grand vacarme ; les crieurs offraient deux lots à terre.

Un troisième vendait le poisson des voitures à bras dont la procession attendait sa bénédiction de chiffres.

Les chalands, retenus à hauteur du nombril par un barreau de bois et l'avis : « Il est interdit au public de pénétrer », évaluaient la première enchère : cent raies, dix turbots bombant leurs glorieux ventres blancs ; des paires de soles accouplées comme deux moitiés qui se retrouvent, et vingt congres variant les postures de leurs cadavres flexibles.

Le crieur s'adossait au mur, en charmeur de serpents, les grandes anguilles aux yeux frais répandues autour de ses souliers. La réduction en faïence de ce petit homme aurait fait un confortable pot à tabac : des jambes très courtes sur des pieds très larges ; beaucoup de ventre, peu de cou ; le menton, touchant la poitrine, calait la grosse tête rouge.

La casquette armoriée du cygne surmontait ce tas d'où sortaient de grands cris. Pour prendre souffle, il enflait son torse en poche de biniou, écrasant ses trois mentons entre sa mâchoire baissée et son thorax soulevé.

On ne comprenait rien à ses paroles, sinon le chiffre final de la mise à prix. Son métier étant de

crier, il criait, consciencieux, tant qu'il pouvait et faisait, tout au long de l'enchère, du bruit avec sa langue. Inlassablement, il répétait, jusqu'à offre plus forte, le prix atteint :

« Nous disons cinq cents francs !... cinq cents ! cinq cents francs !

Cinq cents francs nous disons !... Cinq cents !.. Cinq cents !...

— Cinquante ! dit un mareyeur.

La voix du petit homme, à peine reposée, rebondit :

— Cinq cent cinquante !... Nous disons cinq cent cinquante francs !... cinquante !... cinquante !... »

Par terre, un congre à la vie dure achevait de mourir, dessinant des spasmes en S. Un matelot racontait la fable du serpent de mer décrocheur d'étoiles : en hiver, par les nuits très claires, il quitte les fonds où flotte l'arborescence des califfets : les lignes à cent hameçons tendues pour lui. Il nage dans la mer de cristal vers l'invitation des astres, saute hors de l'eau pour les atteindre et meurt gelé. La vague jette ce poète à la faim des hommes.

Le panier au dos des matelotes tenait trop de place parmi les gens appuyés aux barres d'enceinte pour suivre l'enchère.

Les petits télégraphistes cherchaient, comme des rats, un trou pour livrer leurs télégrammes aux mareyeurs. Les siens lus, Marie Legagneux monta

le prix du lot de dix francs en dix francs et l'enleva à six cents, sur un magnifique coup de gosier du crieur qui ferma un œil pour mieux ouvrir la bouche : « Six cents francs !... C'est ven... du !... » et écrivit sur un calepin déployé en paravent de chaque côté de son nez.

Lui silencieux, on entendit tout le bruit de l'enchère voisine, des soles de la *Marie-Rose* que M. Lengagne tenait à quatre cent soixante francs, au jugé : quatre francs le kilo. Après deux surenchères de Marie Legagneux, il prit à cinq cents francs.

Un employé du chemin de fer, venu apprendre l'importance des expéditions, s'adressait à lui, le crayon haut.

Puis les Berckois du *Grand-Jean* apportèrent la pêche de leur bateau à quille plate, construit pour s'échouer sur le sable des pays sans port. Dans un pli de leur bonnet rond, semblable à une calotte de curé, ils boutent leur brûle-gueule et s'en vont en mer, la pipe au chapeau.

Ils versaient sur les carrés vides des panerées de poissons. Deux gaillards argentés d'écailles balancèrent une manne d'où coula un torrent de chiens de mer. De vieilles femmes, rudes de tête et dures de mains, les triaient en deux lots : pupilles et fortes pièces. Tirant sur les queues, elles sortaient du tas une grande vilaine bête, lourde à soulever des genoux, le museau traînant. Les petits, envoyés à tour de bras, tombaient avec un

bruit de seau d'eau sur la fange du sol, où coulait le sang de leurs ouïes.

En gros, le chien de mer vaut de cinq à huit sous le kilo, poids au jugé. La première vente de onze grosses pièces atteignit vingt et un francs.

Deux femmes, bien vêtues, grandes comme des mâts, enchérissaient, par clins d'œil au crieur, un lot de trente-six paniers de rougeots. Elles affectaient de ne point se regarder, mais chacune ne songeait qu'à l'autre, et de leurs dents blanches, elles se caressaient les lèvres, ce qui les révélait capables d'acheter cher par dépit.

Une petite bonne heurta du panier Marie Legagneux qui lui dit des insolences. Impatientée, de voir sa servante en arrêt, sa maîtresse la tança de ne pas savoir traverser un marché sans se prendre de bec avec des harengères.

« Mais, madame !

— Allons !... venez ! »

Cette jolie personne, aux traits un peu grossis, comme de trop dormir, descendait de la haute ville, choisir du poisson pour ses invités.

Elle allait, imperceptiblement courbée, avec l'allure des femmes de prière. Sitôt dans les allées du marché de détail, elle fut fêtée, saluée, injuriée presque par les matelotes à l'étalage, acharnées à vendre leur marchandise.

« Par ici, ma belle !

— Voyez, ma fine, le beau poisson !

— J'ai ce qu'il vous faut ; une belle pièce ! Regardez ! Mais regardez donc ! »

Toutes les femmes en emplettes, panier au bras ou servante aux trousses, ameutaient ainsi leurs convoitises.

Il vint une jeune Anglaise à peau douce, ses abondants cheveux pâles ordonnés derrière la tête par la résille nationale. Sous ses vêtements taillés en sac, vivait la grâce de son corps jeune, assoupli par les jeux où l'on court beaucoup. Derrière elle, son ombre projetée trente ans plus tard : « mother, » les dents énormes, les os saillants, chaque chose menée à son extrême par la poussée du temps. Le même habit sac semblait tendu sur des bâtons croisés. Elle marchait avec les balancements d'un épouvantail disloqué par le vent.

Une marchande en grande coiffe de parade, sa fine taille de Boulonnaise penchée à travers l'étal, retenait la vieille Anglaise :

« Mais tenez, ma mère, vous ne trouverez pas mieux. »

Elle lui promenait sous les lunettes sa plus vieille marchandise. La petite intervint, voyant clair, et elle débattit en un français timide, sifflé plutôt que parlé. Elles partirent avec six merlans raides, l'œil clair et l'ouïe rouge, pris la nuit à l'hameçon par une barquette du Portel.

Le poisson amené à la ligne se débat dans l'eau où rien ne le heurte, meurt vite et intact. Dans le chalut, il est traîné plusieurs heures, froissé, meur-

tri, mordu. Cette agonie fait de son cadavre martyrisé une chose molle.

Un grand monsieur à petite casquette, droit autant qu'un pieu de la jetée où il venait d'accomplir son « airing » matinal, aborda sans sourire la maigre dame à lunettes et l'agile petite aux joues roses.

Ils s'en allèrent tous trois, de leur pas d'homme, derrière la fumée de la pipe paternelle, ouvrant la marche.

Entre les étals des marchandes inclinés vers le public, passaient des flâneurs, des matelots coupant au plus court, du port aux estaminets de la rue de l'Amiral-Bruix.

Proche la sortie, une étalière criait, à voix très jeune :

« Guettez, mesdames ! du fin pichon ! »

Elle perpétuait la fraîcheur de sa marchandise par des arrosages fréquents ; les turbots en grande toilette portaient un gilet blanc ; les chiens de mer écorchés allongeaient leur corps saigneux ; la peau se vend à part ; des nielles bleues ornaient le dos des harengs d'argent.

Un domestique de grande maison souriait, entre ses favoris d'étiquette à une cuisinière de la haute ville. Complices de même race, ils se contaient leurs potins d'office :

« Figurez-vous que madame... »

Ils méprisaient la plèbe des petites bonnes à tout faire et narguaient les ménagères de la

basse ville qui vont au marché, panier au bras :

« Ça n'a pas de domestiques ! »

Tous ces gens passèrent. Midi.

Des cloches sonnaient la sortie des saureries de Capécure. Les matelotes: cotillon roux, bas de laine et socques noirs, traversaient les ponts de la Liane.

Leur silhouette, d'une grande simplicité, en trois pièces : la tête, le buste, la jupe, semblait d'une ancienne poupée de bois. Les cheveux, tirés en arrière, découvraient entièrement le visage agrandi. Le chignon reculé allongeait le crâne. Elles allaient toutes de la même allure, sans hâte, réglée à leur habitude d'avancer par rangs, au bras, épaules jointes, en brochettes d'oiseaux.

L'humidité de leur métier marquait les mareyeuses aux mains gercées.

La fumée qui dore les harengs teignait en roux les cheveux des saurières, bises de peau et sèches d'habit. Peu de beaux visages : des profils vigoureux aux angles brusques.

Parmi le peuple des matelotes signalées par la tradition du costume et de la coiffure, tranchaient les femmes des métiers nouveaux qui créent la race nouvelle : les ouvrières des fabriques de plumes à écrire, Blanzy, Poure et Cie, vêtues sans uniformité et coiffées selon les modes récentes. De peau plus douce mais, énervées par la machine, de buste moins droit que les mareyeuses qui travaillent au couteau et font tout de leurs mains rouges. Cependant, leur labeur les laissait propres,

plus affinées et jolies, et elles devançaient, dans les rues montantes de Saint-Pierre, le lent troupeau des filles en jupe rousse.

Vers Outreau, au-dessus des usines à ciment, le travail des cheminées à fumées blanches et des cheminées à fumées noires illustrait l'espace de dessins imprévus. L'horizon ouvert par le cours de la Liane s'approfondissait.

L'ascension des bateaux sur l'eau montante variait l'aspect du port. Quittant la vase du fond, la flotte tirait sur ses amarres et dépassait de toute la coque le bord du quai. Les barques où il restait du poisson le descendaient à terre comme d'un premier étage. Girouettes au ciel, elles nageaient, heureuses, la quille libre sur plus de fond. Leur balancement dans l'eau inquiète révélait le gros temps au large, et le vent du Nord-Est commençant de soulever en mer les grandes lames venues, depuis au delà l'horizon, mourir en clapotis de baignoire contre les quais du port.

En face du B. 2902, des charbonniers versèrent un tombereau de briquettes. Trois femmes firent la chaîne pour les passer à bord. Un poussier noir ombrait leurs traits rudes. Elles semblaient barbues, Aux jours évidemment rares de leur toilette, on aurait apprécié leur âge : aujourd'hui il aurait fallu le leur demander. La plus grande, d'une maigreur de vergue, avait enveloppé ses cheveux dans un déchet de voile noué sous le menton. Le charbon encrassait sa peau, ses habits. Elle était

borgne. De sorte que sur cet être, trempé par un magicien féroce dans un bain de ténèbres indélébiles, les seules choses claires étaient un tout petit œil qui louchait et des écailles fraîches de poisson volé pailletant les haillons.

Un « rat de quai » fatigué de s'asseoir sur les tonneaux, vint regarder avec fureur le travail des trois femmes.

Ce pâle garçon, profondément coiffé d'une « cap » aussi vieille que le roi d'Angleterre, était ivre et indigné :

« Faut laisser travailler les hommes. Les femmes, bon sur le dos. Nous... là ! » et pliant son bras gauche, il indiqua, aussi triomphalement qu'il lui était possible, de l'index droit, la place de son biceps.

Il exprimait ainsi la supériorité de l'homme sur la femme et ses revendications personnelles d'ouvrier assoiffé par la main-d'œuvre féminine.

L'être borgne, louchant au ciel, lui laissa tomber sa charge sur les orteils, en ayant l'air de prier pour lui. L'homme se garant, mêla ses pieds d'une façon si inextricable, qu'il ne distingua plus le droit du gauche et, renonçant à la moitié de sa taille, s'assit.

Deux matelots, l'ayant relevé, l'éloignèrent :

« Si ti reviens, min fieu, ti vas au bassin. »

Il n'y revint pas, mais on le vit longtemps, appuyé au mur de la halle, faire vers le port des gestes de malédiction.

Les bateaux, entrés la veille, finissaient d'armer pour repartir, leurs équipages reposés par une nuit au gîte.

Les hommes contraints, par la distance du quai au bord, d'embarquer à la force du poignet accomplissaient leur gymnastique à main sûre, en gens connaissant toutes les prises et tous les appuis de leur bateau. Le poids des bottes à l'égouttière réglait leur allure : le pied lourd entraînant l'épaule et l'épaule faisant force pour hausser le pied. Ils semblaient articulés par le milieu, dans l'axe de la colonne vertébrale et se déplacer par le jeu alterné de leurs moitiés glissant l'une contre l'autre.

« Oh ! hisse ! » les voiles brunes qui montaient au chant des poulies.

Une matelote passait à son fieu le petit panier garni de beurre, de chocolat, de café et, sous ce régal, le flacon de « cric » qui chauffe par dedans ces grands corps d'hommes toujours mouillés au dehors.

« Paré ? » demandait le patron J. Lamblin, du chalutier *Sainte-Rose*, B. 2908, onze hommes et deux mousses.

Assis sur le bordage, les bottes pendant vers l'eau, un matelot de dix-neuf ans tambourinait du talon en courtisant Marie Tivuinne, une mareyeuse de chez Wadoux-Lamiraud, Lamiraud successeur, *Marée fraîche et Salaisons*, où elle encaissait des harengs à deux sous par colis.

Elle se passait de dîner pour voir partir son

gars. Son pied balançait sur l amarre tendue de la *Sainte-Rose*. Un matelot, qui larguait, l'écarta.

La corde serpenta vers le pont.

D'âge à ne pas tenir tranquille, elle se remit à danser sur l'amarre du 2927, *la Grâce de Dieu*. Mi-rousse, mi-brune, teinte par la fumée jaune des sciures de saurerie, elle jouait de la tête comme un oiseau et portait, à chaque instant, ses mains aux cheveux pour ramener une mèche folle qui suivait le vent.

Elle tira de sa poitrine une bouteille de « bistouille » tiédie par sa chair jeune.

Content du cadeau, l'amoureux cligna de l'œil.

Les hommes endossaient leurs « cirés » jaunes. Cette étoffe raide doublait l'importance des deux mousses obligés de marcher bras ouverts et jambes écartées.

Triplet, un Etaplois, encore coiffé du béret à pompon rouge de la flotte de guerre, envoya le plus petit des deux bonshommes demander au vieux pilote la vitesse du vent. Il en avait tant vu, le vieux pilote, de petits mousses bernés venir lui proposer des bêtises, et il ne leur était point méchant, même par ce temps qui ne met pas en humeur de rire, car tous ses enfants étaient en mer :

« Je suis ben vieux pour savoir à c't'heure. Il court trop vite pour moi. Prends garde où tu mets tes pieds, petit fieu ! »

La matelote guettait, entre les mâtures des bateaux accostés, les gestes de son ami sur le pont

de sa barque qui filait dans l'avant-port. La fille légère allait, adossée au vent, une main aux cheveux, aidée à courir derrière le vol de sa jupe.

Elle croisait des femmes qui revenaient vent debout, le dos rond, les coudes serrés, piquant de la tête contre les gros coups de brise. Leurs vêtements soulevés tiraient sur leur corps comme un drapeau sur sa hampe.

En suivant la sortie des bateaux le long de la jetée, on assistait aux gestes du bord et au spectacle vigoureux des hommes pendus par groupes au bout des câbles qui tendaient les voiles.

Leurs coups de gosier, comptant la mesure de l'effort, accompagnait la marche facile des grandes barques sombres sur l'eau luisante.

Des femmes du Portel, assises menues dans leur courte jupe brune, le dos bombé sous le panier en giberne, priaient, le front bas, pour un bateau où leurs hommes partaient pêcher l'« hèréng » vers le Nord. La tache blanche de sa voile fondait lentement dans le gris du large.

« Guette-la ! disaient les jeunes.

— Je ne vois plus rien, » disaient les vieilles.

Dans leur groupe clos, le vent brutal claquait des étoffes, coupant leurs murmures de messe sur le bruit des chapelets d'os vivement finis pour recommencer.

Marie Tivuinne se signa et marcha devant elles, comme à l'église, sur le bout carré de ses souliers bas.

Dès que l'avant, dépassant les musoirs, toucha

l'eau de la pleine mer, le patron de la *Sainte-Rose* cria, selon la coutume : « la Prière ».

Tout l'équipage se découvrit. De chaque côté du bateau, les jetées disparurent. Le vent bourra la grande voile brune et, tous ses hommes faisant le signe de la croix, la rude barque, mettant le cap à l'ouest, prit le large. Ses mâts craquant sous la folie de la toile ivre de brise, elle fila dans le travers des lames, la proue saluée par leurs bonds d'écume.

Du vent et de la vague : du temps de marin. De Wimereux au Portel, l'eau assaillant la côte, savonnait, de sa perpétuelle mousse blanche, les murs de falaise et les plages de sable.

Les plus robustes lames gravissaient le parapet du boulevard Sainte-Beuve pour venir humecter les caves des villas d'été maintenant boudeuses, désertes, volets hermétiques devant la mer hivernale hostile aux hommes. Le vent soufflait d'une grande haleine régulière qui maintenait, tendus raides vers le Sud, sans une défaillance, les pans d'habits des gens aventurés au bout de la jetée où les paquets de mer vaporisaient de l'embrun.

L'eau brisée retombait des maçonneries en nappes calmes pour rejoindre la fureur de la Manche et mettait sur la vague hurlante le contraste des sources plaintives.

De sa bave salée, le flot insultait la forêt de poutres qui posait devant sa violence la tranquillité des vieux arbres. Se soutenant depuis les pilotis profonds enfouis dans la vase, disparus

pour l'Eternité, la légion des grands troncs que les oiseaux habitèrent, repoussait la mer ennemie.

Devant les musoirs, les barques, voiles ballonnées, quadrillaient vives sous l'air bourru, et semblaient jouer chaque fois que, manquant l'entrée du port, elles viraient, obliques dans un champ d'écume, et regagnaient du large pour un nouvel essai.

Le dessin agile de leur course plaisait comme le vol pur des mouettes circonflexes que la brise portait au-dessus d'elles. Le rythme parfait de leurs ailes pointues cachait leur effort sous une grande beauté.

Penchée sur l'eau violente, une barque venait de l'Ouest. On percevait la vitesse de sa course derrière l'immobilité de la digue Carnot qu'elle atteignit, doubla. Vite après, trouvant le point au premier essai, elle traversa le jeu des barques peureuses et fila ferme en plein chenal.

Sur son pont argenté de harengs, les hommes luisants d'eau amenaient les voiles. Un tout petit mousse se cramponnait seul à un câble qui le balançait comme une marionnette.

Les barques hésitantes imitèrent la manœuvre et suivirent le sillage.

La vague accueillait mal celles qui sortaient. Sitôt passé l'abri des jetées, elle les dressait cap au ciel. On apercevait alors tout le plancher du pont, pour ne plus voir, à la descente de la lame, que la carène levée sur l'eau mouvante et le chapeau de pluie de l'homme de barre.

Marie Tivuinne, éblouie de fixer la voile amie s'ensevelir dans la distance, retourna au travail. Elle rejoignit ses compagnes dans les rues de Capécure, parcourues par l'odeur des saurets. Les milliers de harengs qui dorent, pendus sous l'ouïe, dans la fumée de sciure de bois, empestaient le quartier.

Le relent tenace de « l'hèréng » grillé sortait des maisons pauvres et tenait au linge des femmes. La ville entière, jusque dans ses dessous, puait son métier : le poisson.

Les matelotes gagnaient les portes à enseignes :

« MARÉE FRAICHE ET SALAISONS
EXPÉDITION. EXPORTATION »

et résumaient leur besogne, bras retroussés, devant des tas de poissons et des baquets d'eau. Du couteau pendu à leur ceinture, elles décousaient les chiens de mer par grandes entailles sûrement conduites. Parfois, elles réchauffaient dans leur corsage leurs doigts engourdis par la glace pilée. Mais elles flânaient peu, étant aux pièces : dix centimes par petite caisse de cent harengs et vingt

centimes par caisse glacée ; il faut ranger le poisson.

La mise en panier rempli pêle-mêle vaut cinq centimes le cent.

La maison Lamiraud :

« MARÉE FRAICHE. HARENGS. ENGRAIS DE MER »

occupait vingt femmes encadrées par six hommes payés de vingt-cinq à trente francs la semaine.

M. Lengagne stimulait ce personnel et triait, dans ses lots d'enchères du matin, les plus belles pièces pour M. Turine, Halles Centrales, Paris.

Ce fort client prenait, à quatre francs soixante-quinze le kilo, les soles de la *Marie-Rose*. Elles subissaient la toilette du dernier voyage : couchées bien rincées, sur un lit de glace.

Des stalactites de gélatine pendaient aux caisses de raies sur le cabrouet prêt à partir. M. Lengagne l'accompagna, conduit par Narcisse Belleau, un garçon qui savait à merveille injurier les employés du chemin de fer. Le genièvre alimentait sa curieuse agitation.

D'autres voitures, agiles sur leurs deux roues, tournaient court aux coins de rue et se dépassaient pour les besoins de la concurrence.

Les mareyeuses, déchignonnées par la course, s'assuraient d'une main, l'autre serrant les feuilles d'expédition.

La cavalcade pénétra grand train cour Capécure, où la Compagnie du Nord alignait ses wagons à la disposition de la marée.

Le trafic donnait. Belleau ne trouvant pas, à quai, la place d'accoster, prit en main la cause du Public contre le Monopole et hurla ses injures habituelles:

« Sale compagnie !... On va perdre une heure ici !... Faut nous la payer !... »

Il courait, remuant en nageoires ses oreilles minces. Son souffle court donnait à ses prunelles des ahurissements d'asphyxié. Il arrivait, les bras flottants, le nez haut, comme tiré par un hameçon, puis frétillait, à bout d'haleine. On eût dit qu'on venait de le pêcher.

Cette excitation ne modifiait rien ; elle passait inaperçue dans le tumulte du roulement des brouettes. Cependant, Narcisse Belleau disait vrai: pas assez de place. Un seul quai où dans les jours laissés entre les tampons des wagons, les voitures de mareyeurs accostaient à reculons roue sur roue.

Les chevaux, alignés de front, se flattaient des naseaux, et leur patience heureuse rehaussait le malheur des hommes frénétiques derrière eux.

Enfin placé, Narcisse Belleau travaillant de la langue, des bras et des oreilles s'empara de deux brouettes. Poussant l'une et tirant l'autre, il tapait de l'avant et accrochait de l'arrière les chariots concurrents, de sorte que sa route était comme un fleuve de blasphèmes ; un grondement le précédait. Des hommes à la poigne dure avançaient leurs chariots par grandes poussées, cognant, sous leur jupe rousse, les mollets des filles dont les cris de colère montraient les dents gâtées.

On manqua de brouettes. Les mains attendirent. Le vacarme des roues en fer sur le carrelage du quai diminua ; le bruit des voix augmenta d'autant.

Narcisse, reprenant la cause du public, apostrophait, avec un enthousiasme furieux, les préposés aux bascules, désignés à la colère de la foule par l'inscription en laine rouge de leur casquette.

Sans wagons pour y vider les chariots, ils les alignaient face à la deuxième voie qui filait nue jusqu'au buttoir rouge, montrant sa vieille ossature de traverses pourries par l'égouttement du jus de poisson. Les gens des cabrouets ne savaient où poser leurs colis. Des casquettes supérieures se rassemblaient le plus loin possible de leur exaspération.

Devant l'encombrement progressif, une détresse opprimait ces hommes. Tous guettaient, sur le faisceau des voies descendant du Triage, la venue des wagons libérateurs. Mais l'arrivée d'un petit homme à lorgnon qui marchait en frileux, dos rond et mains aux poches, les éparpilla. Leur empressement à franchir les barricades de colis, pour se réfugier dans la fureur du public, démontra l'apparition du chef.

Il rageait et, pendant que la nuit consolatrice tombait inutilement sur cette colère d'hommes, il adressait à son chef de manutention des observations d'une énergie exemplaire, scandées à coups de front :

« On aurait dû !... On aurait dû !... »

Exécutant à l'heure sa consigne d'éclairage, le lampiste, d'un coup de commutateur, allumait d'un bout à l'autre du mince quai, les globes électriques. Leur grande clarté accusa la honte de ce service manqué : la cour Capécure pleine de cabrouets, hérissée de gesticulations que les lampes perpendiculaires projetaient en ombres courtes ; sur le quai, les tas de colis jetés sans classement. Des gens criaient autour des bascules. Ils agitaient leurs feuilles d'expédition devant les guichets où, sous une ampoule électrique, un employé en sueur reluisait, fou d'agacement.

Le vieil aiguilleur du poste Saxby, rabougri par l'approche de la retraite, vit venir le chef et se tassa contre ses leviers, pour moins gêner, dans l'étroite loge de verre, les gestes qu'il prévoyait furieux de cet homme à l'autorité redoutable.

Se comprimant la tête entre les récepteurs du téléphone, un sous-chef criait dans l'appareil. Le pauvre jeune homme, à manchon blanc, dix-neuf cents francs par an, deux faux-cols par jour, un foulard la nuit, usait le bouton de déclanchement et stimulait son collègue du Triage :

« Vient-il ce ravitaillement ? »

Il dut recevoir une réponse désespérante, car il se retourna, vif comme un homme qui se brûle et faillit se heurter du nez avec le chef entré en courant :

« Enfin, Monsieur Barbès, que se passe-t-il ? »

Sans hésitation, Monsieur Barbès commença une

plaidoirie véhémente contre M. Ramblenne, le sous-chef de la petite vitesse. On lui demandait depuis deux heures des wagons pour la marée, il ne voulait pas en descendre.

Le bruit d'un passage de train obligea le chef à hausser la voix ; sa figure rougit sous l'effort et son irritation parut plus menaçante :

« Je vais voir ça ! »

A petits pas pressés, sautant les rails, il partit à travers les voies vers le Triage où on ne tenait pas compte des instructions.

Le vieil aiguilleur à tête cuite prévenait son collègue :

« Tention, Georges. Le chef y va chez ti. Et il est point content, t'sais !

— ...

— T'as ben raison, Georges, ils nous feront point cracher dans not' bistouille !

— ... »

Le voyant téléphoner, le sous-chef s'enquit :

« C'est le ravitaillement ?

— Non, chef ! C'est Saint-Omer qui rentre.»

Le fanal du train annoncé étincela à l'avant-gare. Puis le vieil homme émit une appréciation touffue:

« Ils ne vont plus pouvoir descendre, à c't' heure ; Arras à partir, puis Saint-Omer ; les machines pour le port et ça va être l'heure des rapides. C'est toujours le même mastic. »

Comme le sous-chef fermait la porte vitrée pour ne plus l'entendre, il conclut :

« Et mi aussi, je m'en fous ! »

Les choses se passèrent comme le vieil homme les avait annoncées : le train pour Arras partit ; Saint-Omer ensuite ; les machines des rapides s'acheminèrent au port et, alors seulement, la cabine IV annonça le refoulement sur la voie de marée.

Dans la plaine du Triage, noire de wagons, les cornes de manœuvre sonnaient sans cesse. Une machine tenait à rebours une longue rame arrêtée par le signal rouge. Au pied, le chef, en attendant le feu blanc, disciplinait M. Ramblenne par un discours sec. C'était pourtant un vaillant, ce garçon. Il remuait des wagons en plaine depuis quinze ans.

Cette pratique le préparait mal à la critique inexpérimentale d'un homme de bureau pour qui toutes choses tenaient en chiffres sur un morceau de papier. L'habitude de ne voir des réalités que leur figuration, leur statistique, ôtait au théoricien la notion de l'indocilité de la matière. Il exigeait les choses faites à mesure que pensées, ses ordres aussi vite exécutés que donnés, sans apprécier la différence entre remuer la langue pour dire : « Trente wagons », et remuer ces trente wagons, tare dix tonnes, total trois cent mille kilos.

Au long du ballast, le fil relié au levier de la cabine frémit en guitare mal pincée. La tôle du voyant claqua sur le mât de fer. Feu blanc.

Aussitôt, la lanterne à trois couleurs d'un homme d'équipe décrivit des arcs de cercle et sa trompe

mugit le coup double du refoulement. A l'autre bout de la voie, proche la machine attelée, une autre lanterne répétait le signal. Le mécanicien répondit. Les essieux doucement tournèrent.

Grimpant sur un marchepied, le chef salua M. Ramblenne de cet adieu menaçant :

« Je vous enverrai une note. »

Car, selon son esprit, la fin des choses n'était pas en matière mais, en papier, et toute réalité devait aboutir à une explication écrite pour classer aux archives.

Le sous-chef, dégoûté à l'idée de recevoir le minutieux rapport terminé par la formule : « Veuillez me fournir des explications », s'en alla, serrant la poignée de sa lanterne et l'âme pleine de malédictions :

« Je me suis éreinté. Je n'ai pas réussi. Trois fois je viens de lui dire pourquoi. Il faut encore le lui écrire. Quel métier ! »

Deux mille francs par an ; logé, les nuits à passer et les attrapades.

Un mécanicien de débranchement cria :

« A l'eau ! J'en demande depuis une heure.

Mes tubes brûlent ! »

Pour preuve, il ouvrit grand l'injecteur qui râla, aspirant les dernières gouttes des poches :

« Plus rien ! Rien !... Je jette mon feu : »

L'alcool consumait cet homme embrasé, ancien mécanicien de grande ligne, reculé sur une machine de manœuvre pour avoir passé plus de signaux à l'arrêt que d'estaminets sans s'y arrêter.

Dans la cabine, l'aiguilleur attentif écoutait la voie demandée à coups de corne.

« Sept ! » dit le sous-chef qui entrait.

L'homme renversa ses leviers avec la sûreté de maniement des longues pratiques ; dix ans de service, mille sept cent cinquante francs, non logé, quatre enfants.

Sous la lumière renvoyée par les poignées d'acier des manettes Saxby, la tête de M. Ramblenne penché au téléphone, témoignait la force de son caractère et la rudesse de son métier.

L'équipe de nuit : une demi-douzaine d'hommes de la même trempe, se serrait sur un banc court. Ils rangeaient leurs paquets de tartines et leurs bidons de fer. Peu de marmites de soupe. Un morceau de pain et un verre de café pour tenir en plein air jusqu'au matin. A l'aube le genièvre vient au secours. Un homme de jour passait à son collègue sa lanterne et des indications pour continuer le service:

« Les Calais sont sur trois ; Wimille sur quatorze. Quinze est libre. Et ça brousse !

— Paraît. C'est épais ! »

En effet, la lumière blanche des lampes à arc montrait les voies pleines.

Le chef lui parlant au téléphone, M. Ramblenne ôta sa casquette, comme s'il percevait la présence réelle :

« Encore du matériel ? Ma machine n'est pas revenue.

— Servez-vous de celle qui vous reste.

— Elle n'a plus d'eau.

— C'est de la mauvaise volonté. Vous ne pouvez pas y arriver ? Cela s'est fait l'année d'avant, Monsieur ; imitez vos prédécesseurs.

En arrêt, devant le signal, la machine sifflait, coup sur coup, la direction de la prise d'eau.

— Laisse passer, » dit M. Ramblenne.

Sous la main preste de l'aiguilleur, le levier joua.

Le sous-chef manquait de calcul. Mis en demeure d'entreprendre l'impossible en manœuvrant sans machine, une seule solution lui restait : ne rien faire et le dire.

Mais sa bonne volonté paralysait son jugement. Il n'examinait jamais un ordre. Même sans moyens il cherchait des moyens de l'exécuter.

Rongé par les scrupules comme un croûton par les rats, il ne s'offrait aucun raisonnement, la conscience travaillée par cette inquiétude étouffante : qu'il était coupable parce qu'il ne faisait pas ce qu'on lui avait dit.

Les ténèbres couvraient son âme...

Découragement et misère: travailler à mort pour être content de sa journée faite et s'entendre dire, au bout de douze heures d'éreintement :

« Vos prédécesseurs faisaient mieux ! »

Le téléphone sonnait :

« Eh bien, ces wagons ? »

La rame placée s'emplissait vite. Les équipes gerbaient les colis jusqu'au plafond. Se hâtant trop de libérer les tricycles pour ne plus entendre les

injures du public, ils lançaient les paniers sans lire les étiquettes. Des « Paris » tombaient dans les « Est via Hirson ».

M. Lengagne cherchait un dirigeant. Narcisse Belleau lui ouvrait la marche en proclamant leurs sentiments communs :

« Il n'y a pas de chefs ! Ils se cachent tous ! Sale compagnie ! Pas de personnel. »

L'Administration eût gagné à recruter, pour sa défense, un homme aussi éloquent que Narcisse Belleau. Coiffé d'une casquette à inscription de laine rouge, il aurait fortement exprimé au « sale Public » les sentiments du Personnel :

« Donnez jamais de pourboire. Pas seulement un verre de cric. S'esquinter pour votre poisson pourri !... Si vous trouvez que ça ne va pas assez vite par chemin de fer, mettez-le à la poste. »

Une casquette dorée étincelait imprudemment sous la lampe de la troisième bascule. M. Lengagne la surprit et, récépissés en main, recommanda tout spécialement au chef des Messageries son envoi à M. Turine : onze caisses et cinq paniers, six cents kilos.

Marie Legagneux s'exaspérait de voir ce commis exiger des égards et attendait, dans la fureur de l'impatience, la fin de ses discours, pour réclamer aussi de la sollicitude envers sa marchandise.

Egalement avides du respect de la Compagnie, ils la volaient, en revanche, ingénieusement.

L'encombrement des bascules ne permettant pas

la vérification des poids, M. Lengagne déclarait cent kilos en moins. Cette journée de débâcle permettait le transport gratuit d'au moins vingt tonnes de marée.

M. Barbès montra un instant sa casquette blanche, trouva que ça allait mal et dit que ça allait bien, de manière à s'en retourner vers les quais à voyageurs, plus paisibles. C'était l'heure des rapides correspondant avec le bateau de Folkestone. Derrière un pilote balançant un feu rouge au pas accéléré, les grandes locomotives Compound tiraient doucement, sur les voies du port, les longs wagons à boggies inondés de lumière électrique et remplis d'Anglais à peau rose, minutieusement propres et fortement nourris. Bien assis, ils prenaient leurs aises entre des valises de bon cuir débordées du filet : six colis par voyageur.

« Boulogne-Ville. Deux minutes d'arrêt. Direction d'Amiens, Laon, Reims et Bâle. En voiture ! »

On chargeait dans les fourgons des appareils pour le polo, le cricket, des pioches d'ascension, usagées à monter, descendre et remonter, ainsi longtemps. Cela luisait, fer bois, comme l'outil trop tenu d'un très vieux cantonnier.

Un voyageur vêtu de laine blanche descendait demander :

« Refreshments' room, please ?... Le bouffet ? Time to get a drink ?

— On part, Monsieur. En voiture. Restaurant, dans le train ».

Le gentleman blanc dit :

« It's full up ! » et remonta maussade dans son wagon. Le restaurant, en effet, était plein comme un Temple aux époques de foi miraculeuse. La lenteur du démarrage laissa le loisir de contempler les petites tables fleuries et claires sous les abat-jour de soie. Des têtes graves et bien peignées, penchées sur ces mangeoires, mastiquaient religieusement.

Le pilote du train blâma l'excès de nourriture :

« Tout pour leur gueule, ces Anglais ; ils mangent avant de s'embarquer, ils remangent en débarquant, ils dînent dans le train et ils ont des provisions dans leur valise. »

Il gagna la guérite où il rangeait son souper : trois tartines au frais dans un sac en toile et une gamelle de café.

Sur le quai à marée, les hommes avaient faim. L'intensité du trafic allongeait le service au delà de l'heure du repas. Mais on pouvait voir la queue de l'ouvrage, car la fermeture de la cour clôturait les entrées de cabrouets.

M. Triquet, le sous-chef prenant la nuit, arrivait dans toute la fureur de son activité fraîche et gourmandait le personnel :

« Rien de prêt ! On n'aura pas un train à l'heure.

Le chef des expéditions se mit en boule :

— J'aurais voulu vous y voir ! »

Aigris par l'ingratitude de leur métier et la peur des reproches, ils continuèrent l'éternelle dispute de la Manutention qui attend les wagons

à charger et du Mouvement qui les fait attendre.

La machine attelée sur la rame de la voie I tira aussitôt le dernier colis à bord : 8 h. 45. Le train à former partait à 9 h. 30 devant le 24, convoi poste pour Paris, qu'il ne fallait pas gêner.

Les aiguilles de l'horloge tournaient trop vite. La manœuvre activait, rassemblant les wagons sur les indications du sous-chef. Il courait en comptant la charge : 28 wagons, 295 tonnes.

Une paix immense habitait l'espace où se répandait la musique de la bouée chantante, à l'entrée du port. Sur la colline de Capécure, les rares feux de la route du Portel ornaient au loin la nuit sereine.

Les hommes de manœuvre ignoraient les étoiles. Leur tranquillité dépendait des signaux. Neuf heures sonnèrent. Au quart, un coup de levier les mit au rouge. On ne passait plus.

Une trompe de la grande cabine signalait l'arrivée du train d'Amiens.

A 19, son heure exacte, le sémaphore annonça le train 24. Alors, M. Triquet, instable et vif tant qu'il espérait gagner, mais résigné dès qu'il avait perdu, continua tranquillement son métier, sachant qu'en regard du retard du train 24 : « 20 minutes, gêné par formation du 2228 Marée », son rapport lui reviendrait, annoté à l'encre rouge de considérations humiliantes.

Aussitôt le train attelé, la machine Compound 2638, arrêtée au signal du dépôt, descendit s'ac-

crocher. Taillandier, un machiniste de quinze ans de pratique, vit à l'allure de la gare que ça n'allait pas et dit à son chauffeur Folliette, en essayant le frein :

« C'est toujours la même chose, ici ! »

Taillandier et Folliette, du dépôt de Paris, faisaient une bonne paire. Ils buvaient, dans le même quart, le café qu'ils aimaient tous deux bien sucré.

Pour débattre l'heure du départ, le conducteur tira sa montre qui avançait, le sous-chef la sienne qui retardait. L'horloge de la gare les aurait mis d'accord, mais on ne pouvait la voir de leur place.

Le mécanicien siffla sa direction et empoigna le régulateur. Le patinage des premiers tours de roue brimbala les deux hommes sur la machine en furie, puis le train chasse-marée partit à belle allure, dans la plaine d'Outreau, éclairée en bleu par des moments de lune.

Les fumées blanches des fours à ciment, distinctes la nuit, traînaient dans le ciel. Les étoiles, pétries dans ces vapeurs, semblaient des fruits luisant dans la mie blanche d'un gâteau frais. La 2638 buta sur le talon de l'aiguille de la station de Pont-de-Briques où les filles de Boulogne dansent l'été.

Taillandier n'appréciait pas le paysage. Pourvu qu'il vît clair et loin sur le rail, le pays était beau.

Dans le fourgon de tête, le conducteur Auguste Daret maudissait la gare de Boulogne qui lui avait

remis les titres à l'heure du départ. Parti sans pointer, il trouvait maintenant plus de wagons que de feuilles. Il s'énervait. A l'arrêt d'Etaples, dispute. Posant sa lanterne sur le marchepied un sous-chef de manœuvres annonçait trois wagons à ajouter.

« Je ne les prends pas, dit Daret, j'ai déjà quinze tonnes de surcharge.

— Vous ne changez pas. Toujours perdu.

Le mécanicien refusait de tirer :

— Un bis nous suit. Vous le bourrerez. Je ne veux pas rester en route. »

Folliette précipitait des volées de charbon dans l'abîme de flamme du foyer ronflant.

Repartis, il prit dans un coffre du tender un flacon où moussait de la bière agitée par la marche et but, après Taillandier, dans un quart militaire désaffecté, la boisson fraîche que la trépidation lui envoyait dans le nez.

Une grande fatigue venait du tremblement de la machine et du vacarme de la chaudière bouillante. La poussière de charbon se collait en masque noir sur le visage suant des hommes oppressés par les aspirations brûlantes devant le foyer rouge. Un remous d'air les tenait parfois dans un instant de bien-être frais. Leurs poitrines se gonflaient d'aise et ils respiraient goulûment : comme un bel enfant tette.

Toutes les dix minutes, l'habile coup de pelle de Folliette éparpillait le poussier humide. Son

poids, savamment distribué, ne ralentissait pas la flamme. Elle l'engouffrait aussitôt : le charbon noir disparu dans le travail rouge du feu infatigable. Pour le nourrir et maintenir, sur tout le parcours, les quinze degrés de pression normale, la pelle du chauffeur devait remuer quatre mille kilos de combustible.

Le vent de mer emplit l'espace de nuages. Les ténèbres se tassèrent entre la terre et le ciel rapprochés. Le train gardait, dans cette encre, sa vigoureuse vitesse. Mais un peu de lune suivit de nouveau le fil du rail poli. Des marais luirent dans la plaine d'Abbeville.

L'aiguille du manomètre Bourdon marqua cent vingt kilomètres à l'heure. Les bielles se mouvaient avec la rapidité des ailes d'une mouche. Dans la bouteille à moitié vide, le restant de bière moussait jusqu'au bouchon. Le quart de zinc faisait, sur le couvercle sonore du coffre, une musique en furioso.

Les yeux dardés du mécanicien cherchaient, au plus loin, le feu blanc des sémaphores, et le chasse-marée enfilait, à une allure de cataclysme, le gouffre noir, constellé de signaux.

Les lumières des petites gares clignaient, distantes, se précisaient proches, disparaissaient franchies. Par la campagne, quelques feux tardaient : une vitre d'estaminet de village à fleur de sol, ou le cadran dominant du clocher.

Les lanternes des gardes-barrières ponctuaient

la ligne ; l'homme caché par le rideau de la nuit, on ne distinguait que la silhouette du bras qui tenait le feu blanc, à hauteur du genou, et les pieds éclairés en plein.

Le maléfice de deux heures du matin torturait Taillandier. Des démons irrésistibles faisaient force sur les paupières et piquaient les yeux. La migraine hérissée rôdait dans le cerveau.

Jusqu'à une heure on veille ; à quatre heures, l'allégresse du jour proche réveille, mais à deux heures, la griffe du sommeil vous tient, le pouce sur la nuque et les quatre doigts dans le front.

Le coup de fusil du niveau d'eau détonant relança la vigilance du mécanicien. Ce fut son seul accident de route. Après avoir descendu, en pleine vitesse, la côte de Survilliers, la 2638, ralentie et sifflant aux signaux, martelait les joints des plaques tournantes de la gare de Paris.

Les camions des Halles attendaient le poisson frais. La livraison se faisait mal. On ressentait le mauvais chargement causé par l'encombrement de Boulogne. Des colis manquaient. Les destinataires inscrivaient des réserves.

Pendant ce temps, le trafic de marché roulait sur le boulevard de Strasbourg. Au long des rails déserts de « Montrouge-Gare de l'Est » revenaient les carrioles des maraîchers de Saint-Ouen dont le cheval, tranquille sous les rênes molles, suivait la route par habitude.

Il allait être quatre heures du matin. Au carrefour des grands boulevards filèrent trois fiacres en cortège. Derrière leurs glaces l'ombre entourait des plastrons d'habits et de vagues choses blanches de femmes en grande toilette.

Le geste cadencé des balayeuses au nez rouge tenait tout le trottoir désert, leur bouleau attaquant l'ordure en un cercle pur tracé du pied des boutiques au ruisseau courant.

Un violoniste, retiré en escargot sous le mince col de sa jaquette, marchait si rapetissé que ses genoux voulaient caresser son menton. Il changea

son étui de bras afin de secourir un bout de cigare poursuivi par les grands balais.

Dans la distance, les sergents de ville passaient, encapuchonnés comme des moines qui renoncent au spectacle du monde.

Sous l'auvent d'un kiosque à journaux, trois hommes aux casquettes hardiment enfoncées, avaient sans doute quelque chose de fort intéressant à se dire, pour parler avec une telle animation. Une fille en cheveux se promenait sur le trottoir. Elle reniflait de froid.

On braillait dans la rue Sainte-Apolline où il y a une maison publique. Des voix qui n'en pouvaient plus criaient :

« A la soupe ! »

Cette bande partit, en chantant les choses obscènes des régiments en marche, vers les Halles où les clartés des devantures de marchands de vin cernaient le carreau.

Des odeurs de friture et de soupe en plein air faisaient bon accueil aux gens dans ce quartier plein de marmites et de litres de vin. Des vagabonds de nuit, croqueurs affamés de carottes crues se mêlaient aux gens de travail car après deux heures du matin on ne trouve à manger qu'aux Halles.

Des hommes en blouse bleue dressaient, sur le trottoir du pavillon des légumes, des architectures potagères : en carrés, les poireaux à barbe blanche ; en murailles, les choux au cœur candide.

Ils maniaient la marchandise avec la dextérité d'ouvriers vieux dans le métier. Cette verdure répandait un parfum de pleine campagne, aiguisé par le piétinement des souliers ferrés, écrasant le déchet âcre des grosses feuilles.

Les ivrognes, que la maison publique avait expulsés pour sauvegarder sa réputation, arrivaient par la rue Rambuteau :

« Meunier ! Meunier ! Tu es cocu ! »

La renifleuse les suivait. Ils faisaient d'elle tout ce qu'ils voulaient, sous promesse d'une soupe aur fromage. Un homme à chaque bras lui maniait les seins. Elle toussait du froid de leurs doigts et les mena se chauffer au feu d'une friture.

La flamme remuante mit un vif jeu d'ombres sur leurs figures abruties. Ils étaient six jeunes gens aux lèvres pendantes et dont les yeux clignaient, tous commis d'épicerie, réunis pour fêter l'arrivée d'un « pays » qu'ils humiliaient en lui frappant dans le dos ou sur le ventre :

« Eh ! mon vieux ; on ne voit pas ça à Poitiers ?

Il touchait la fille moins que les autres, mais la regardait plus.

Elle mangeait ses pommes frites, aussi peu surprise de la caresse des hommes que d'une chose inévitable comme le vent. Ils lui proposèrent de boire chez un marchand de vins de la rue Pirouette du côté du ruisseau où la police a ramassé S. A. R. le Prince de Galles, voyageant incognito.

La vente commençait. Le trafic des légumes

occupait la chaussée, par tas, en hottes et en sacs fichés de plaquettes émaillées :

« PRUD'HOMME, cultivateur à Conflans. »

« BOIRUT, Viroflay. »

La verdure entourait le pavillon de marée qui n'utilise pas ses trottoirs pour exposer sa marchandise. Des femmes, en sabots et le nez rouge, criaient leur étalage :

« Voilà des choux-fleurs. Par ici les choux-fleurs ! »

Une voisine ripostait avec l'accent de Seine-et-Marne :

« Des nèvets ! Des nèvets ! Des nèvets ! »

Il passait la foule des gens qui ont métier de nourrir les autres : des cuisiniers, des fruitiers, des marchands des quatre-saisons.

Des filles, leur service de nuit terminé, venaient aux emplettes d'une botte de cresson, la santé du corps, ou d'un radis noir comme leur conscience de prostituées. Elles ne marchandaient pas. La couleur de leurs robes salies seulement de taches de vin étonnait entre les blouses cassées des métiers rudes, et leurs figures imbibées de vice marquaient parmi les têtes ordinaires occupées du souci journalier de payer les épinards un sou moins cher.

Mettant bas ses deux paniers, une vieille, bras ballants, se plaignit :

« C'est lourd. J'ai bien du mal à mon âge ! »

MARÉE FRAICHE

Un garçon terrible, chargé d'un formidable faix de poireaux, criait qu'on lui fît place. Sa charge dépassait en largeur ses larges épaules. Il s'aidait à marcher en balançant loin de lui ses bras tatoués, ce qui élargissait encore sa route. Sa hotte criait à plein osier.

Une fille blonde qui ne se garait pas l'obligea d'arrêter. D'une voix formidable, il lui dit le nom exact de sa profession. Elle fut un temps à répondre. Il n'y perdit rien et, sitôt éveillée, elle le couvrit d'ignominies : lui, son père, sa mère et les poireaux qu'il portait. Content du chemin libre, il passa, indifférent. On n'est pas poli aux Halles.

Les porteurs du pavillon de marée patientaient et buvaient chaud. La peau rouge de vivre à l'air de grand matin et moins nerveux que Vatel qui se tua, parce que le poisson n'arrivait pas, ils consommaient du café cognac en attendant qu'il arrive.

Le soleil se levait au bout de la rue Turbigo quand la marée du Nord accosta le pavillon. L'arrivage du poisson se sentit au loin ; le bois mouillé des caisses empestait le vieux port et, plus près, on percevait le suint des chevaux fumant d'avoir couru.

Les hommes des camions établissaient les charges sur le crâne des porteurs aux statures redressées par l'énergie du trois-six. Plus délicats que les matelotes de Boulogne, qui travaillent à main nue, ils soulevaient les grosses pièces avec des crochets de fer.

La pêche de la *Marie-Rose*, maniée encore une fois, prenait, sur le bitume du pavillon, l'air de Paris : les raies, les turbots et les soles des enchères Lengagne livrées à M. Turine, mandataire aux Halles. Le déballage accentuait l'odeur de marée.

Chez les marchands de vins de la rue Rambuteau, les cuisiniers, les restaurateurs et les fruitiers comestibles, ayant terminé leur marché de légumes et de boucherie attendaient, en s'offrant du vin blanc et se plaignant des affaires, l'heure d'ouverture du pavillon de marée : six heures et demie.

Au coup de cloche, ils accoururent, la lèvre humide et l'haleine forte. Le vacarme du premier cri des vendeurs au gosier frais les accueillit :

« Du beau merlan ! Du beau merlan !

— Par ici, les raies.

— Des fins turbots. Des blancs turbots ! »

M. Morel, chef des cuisines d'une grande ambassade, examinait le lot de M. Turine, son fournisseur habituel :

« Il me faut une belle pièce pour trente couverts. »

L'accent de Gascogne embaumait ses paroles. Il avait la figure blêmie par la chaleur des fourneaux, le ventre épanoui de boire à sa soif qui était grande. La lippe pendante et les paupières soufflées jusqu'au milieu des joues témoignaient son goût des plaisirs du corps. Homme très fort dans son métier il écrivait des recettes en vers publiées par la revue « L'Art culinaire ».

Le Comte de Nepuni, son maître, lui donnait trois cents francs par mois et la nourriture. Hors cela, M. Morel profitait, sur le marché, de quarante mille francs par an. Son fils suivait les cours de l'Ecole centrale.

Sa raison de devenir ingénieur à 2400 francs par an au lieu d'entreprendre le métier paternel, si profitable, était à la gloire insuffisante de cette profession. M. Morel disait : « On n'est pas considéré. »

Le chef choisit un saumon de vingt livres et le mit dans la manne de son plongeur bruni par la rinçure cuivreuse des batteries de cuisine — puis diverses petites pièces : un turbot et quelques paires de soles « pour la famille » et s'en alla en rendant des saluts à tout le marché.

Le commis de M. Turine avait à peine eu le temps de crier :

« Du merlan ! »

qu'il dut baisser le ton pour souhaiter le bonjour à M. Rousseau et sa fille : des fruitiers du faubourg Saint-Germain. M. Rousseau tenait les mains jointes sous la bavette de son tablier bleu, ce qui lui avantageait la poitrine. Il sortit la droite, pour pencher jusqu'à l'œil sa toque de poil, et regarda sans estime M. Morel déjà loin. Le chef, ancien client de sa boutique, l'avait quitté, indigné que le fruitier lui majorât les fournitures dans les mêmes proportions que lui les majorait à son maître. Depuis, il se levait plus tôt pour « faire

les Halles ». Aussi M. Rousseau lui marquait un mépris formidable :

« Ça gagne l'argent que ça veut et ça saute du lit à cinq heures du matin, comme un malheureux, pour payer un saumon dix francs moins cher ! »

Mme Turine survint, grande et belle femme, le corps puissant, la joue rose. Malgré la mesure de ses mouvements, la révolte de sa chair copieuse craquait ses vêtements, étroits par coquetterie. Un corsage de fourrure noire seyait à la fraîcheur de son visage et à la clarté de ses cheveux. Mlle Rousseau et Mme Turine se souhaitèrent le bonjour avec de petites mines, des mots plutôt ris que parlés, toute la gracieuseté qu'ignorent les hommes réduits au serrement de mains et à l'offre d'une consommation.

Leur faculté de sourire à tout le monde et de se précipiter avec amour au-devant des gens les plus ignobles avait valu à Mme Turine et à Mlle Rousseau, chacune dans son quartier, une haute réputation de commerçantes parfaites.

Depuis dix ans, Mlle Rousseau revendait aux riches pratiques du faubourg Saint-Germain les poissons de Mme Turine avec autant d'affabilité et de souriantes disputes que celle-ci en mettait à les lui céder. Ces deux habiles femmes épuisaient, sur un cadavre de turbot, les grimaces, les convulsions et les mensonges de la haute diplomatie.

Mlle Rousseau, se couchant de bonne heure et se levant tôt, comme toute la race des femmes de

marché, attirait par la fraîcheur de son teint et l'éclat de ses yeux. Les hommes, retournés vers elle, regardaient longtemps un grain de beauté sur sa nuque blanche. Mais il ne passait dans sa tête que des calculs sur le prix des choses qui se mangent :

« FRUITS. POISSONS. VOLAILLES. BEURRE et ŒUFS.
42, RUE DES SAINTS-PÈRES. »

Les voitures des restaurants célèbres et des grands marchands de soupe attendaient, rue Réaumur, leurs patrons partis aux emplettes. Le personnel des cuisines tranchait par son teint pâle, ses souliers gras et ses ventres heureux parmi les têtes rouges que le plein air et les demi-setiers font aux gens des Halles.

Les plongeurs de restaurant, en veste bleue, le torchon noué au cou en La Vallière, processionnaient du marché à leur fourgon.

Devant l'étal de Mme veuve Maintenant, marchande en détail, musaient, manne au pied, deux pâtissiers de Saint-Philippe-du-Roule :

« PATON, 212, faubourg Saint-Honoré ».

recommandé pour ses timbales de filets de soles. Les apprentis concurrents se témoignaient du dédain, chaque maison étant la première de Paris.

Les deux « Paton » passaient le temps à mettre en rage un « Truquelin, avenue des Ternes » stationné en face du banc de Mme Foulon. La rivalité des pâtisseries voisines excitait les apprentis à se battre.

« Eh ben ! mon vieux, ça va chez toi ? On fait toujours des turbans de filets de soles avec des escalopes de cabillaud ?

— Ferme ! » dit le petit Truquelin qui leur tourna le dos et s'assit sur le bord de sa manne déjà pleine de légumes et de viande. L'arrivée du patron lui fit ôter ses fesses de sur la marchandise. Cet homme affairé portait un jambon. Il le plaça dans la manne à côté du veau pour « Pâtés veau et jambon » et choisit, en effet, dans l'étalage de Mme Foulon, un cabillaud. Les « Paton » ricanaient. M. Turquelin isola le poisson de la boucherie par un *Journal des Débats*, aida l'apprenti à équilibrer la manne sur sa tête et le petit s'en alla vers les Ternes, une heure et demie de marche, avec une charge qu'un sergent blanc n'aurait pas osé mettre sur le crâne d'un nègre.

La levée des coiffures annonçait la venue d'un personnage important : M. Ouvrard, restaurateur célèbre, 49, boulevard des Italiens. Il avançait parmi les saluts des chefs de grandes maisons, des épiciers-comestibles, des pâtissiers-cuisine pour la ville, et de tous les grands et petits patrons, membres des divers syndicats de la Nourriture Parisienne, dont il était président.

Il rendait solennellement les saluts, à coups étudiés de son chapeau haut de forme, et découvrait la magnificence de sa longue chevelure blanche, à l'académicienne. La raideur de ses jambes nuisait à la rapidité de son allure mais ajoutait à la majesté

de sa démarche. Comme il ne pliait les genoux ni le cou, son approche évoquait :

« Messieurs, le Roy ! »

Penchant son front plissé de soucis, il médita devant l'étal de M. Turine.

Le joli bruit de l'eau vive courant aux réservoirs d'anguilles semblait l'enchanter, mais ses réflexions aboutirent et il dit combien il lui fallait de paires de soles.

On lui gardait les plus fines pièces pêchées par la *Marie-Rose*.

Les gens de province venaient à Paris pour manger son plat célèbre : le filet de sole Ouvrard et, au retour, s'en vantaient dans leurs familles.

De Moulins à Carcassonne, des messieurs disaient au café :

« Pendant l'Exposition quand nous avons dîné chez Ouvrard. »

Et on les regardait avec intérêt.

L'arrivée de nouveaux camions renouvelait la vente. Les crieurs s'enrouaient.

Entre le pavillon de gros et celui de détail, tenait, sur la chaussée, la grande animation des foules de marché.

Un courant direct de public, coupant de la rue Rambuteau à la rue de la Cossonnerie, heurtait le remous des acheteurs et des porteurs signalant qu'ils étaient libres par leurs mannes vides, hissées à pic. Les charges portées sur la tête dénivelaient la foule. La taille des gens sans faix y semblait petite.

M. Ouvrard perdit dans la cohue la solennité de sa démarche, mais il retrouva l'équilibre de son chapeau et la raideur de ses genoux, sous le pavillon moins peuplé des dames détaillantes où sa belle allure le rendait populaire.

Elles avaient peu changé depuis la mère Angot. Le grand air colorait leur visage et il était difficile de passer entre leurs bancs, sans subir l'offre faite à plein gosier, de toute leur marchandise :

« Voilà, Monsieur ! J'ai ce que vous cherchez. Des écrevisses. De l'anguille !

— Arrêtez-vous, Monsieur ! C'est pour moi, aujourd'hui ! »

Et allez donc !

De longs brins d'herbe, agrémentant le poisson d'eau douce, le distinguaient de la marée. Cet émail vert allait bien à l'argent neuf des carpes fraîches.

M. Ouvrard finit de s'approvisionner chez Mme Rousset où il prit des boîtes d'éperlans diaphanes et plusieurs langoustes vives qui ramaient des antennes, en craquant comme des meubles de spirite.

Puis il s'en alla par des rues où le personnel inoccupé des hôtels : cuisiniers aux figures jaunes et garçons de salle aux figures bleues, piétinaient, dos aux murs, sous les enseignes connues des bureaux de placement. Louchant de rancune, ils descendaient du trottoir mince pour faire place au grand patron. Des timides le saluèrent ; les farouches durent imiter.

Un vieux cuisinier malheureux le qualifia de noms infâmes, redit les vilaines histoires sur l'origine de sa fortune et détailla le mauvais traitement des ouvriers chez ce grand homme.

Les garçons de salle ne participaient pas aux confidences des gens de cuisine qu'ils tenaient pour des gargouillots.

Depuis les siècles des siècles, les deux corporations se méprisaient à outrance : l'esprit travaillé par l'ancestrale haine de la main-d'œuvre que sa saleté oblige à se cacher et de l'intermédiaire rasé de frais qui seul paraît et reçoit le pourboire.

L'homme graisseux de faire à manger et l'homme bien lavé pour servir à table ne pourront jamais s'entendre.

On parvenait aux cuisines du restaurant Ouvrard par un couloir contigu à un théâtre : « Entrée des Artistes » au fond ; celle des cuisiniers à droite.

L'après-midi, les ouvriers en veste blanche occupaient le passage. Ils appuyaient aux murs leurs corps las de suer et prenaient l'air, en regardant les femmes.

Des actrices pommadées évitaient, en se maillotant dans leurs jupes, les tabliers moins gras que leurs museaux peints. Au contraire de presque toutes les cuisines de Paris, placées en sous-sol, celles de M. Ouvrard occupaient un rez-de-chaussée. Le diable en aurait fait son enfer. Dès cinq heures, les foyers, chargés pour le coup de feu du soir, y maintenaient une chaleur torturante.

La fraîcheur édénique du garde-manger remettait le corps en allégresse. Sur les timbres dont la glace frappait l'air, gisaient en bel alignement les soles de la *Marie-Rose*. Des aides en levaient les filets. Fort habiles à cette besogne qu'ils accomplissaient du matin au soir, ils ne s'en reposaient qu'en épluchant des moules.

La monotonie de cette œuvre attristait leur vie. Al'âge des grandes ambitions, ils songeaient à devenir rapidement des ouvriers célèbres. Plus heureux les commis sauciers, au courant des grandes recettes de la maison, se grillaient la figure pour la gloire de la cuisine française et cinquante francs par mois.

Les derniers venus convoitaient ces postes d'élite obtenus à l'ancienneté.

Ils arrivaient de province, d'où leurs parents, patrons d'hôtels « des Voyageurs », « du Commerce » ou « de la Gare », les envoyaient chez Ouvrard, calculant pour leurs héritiers le bienfait d'un apprentissage dans cette maison célèbre.

Un garçon de dix-sept ans dit, sur un ton de Gascogne :

« J'en savais plus quand je suis entré ici que minteneint. »

Il développait le regret de sa science perdue, mais un ancien, qui ne pouvait admettre une capacité supérieure chez ce nouveau, le coupa :

« Quand on est si malin, on reste chez soi. Pourquoi t'es-tu dérangé pour apprendre, puisque t'en savais tant ? Sale Gascon ! »

L'approche de M. Nivois les empêcha de se battre. Sa coiffure le proclamait chef. Seul, il la portait en galette ; le personnel subalterne étriquait ses toques en moule à charlotte. Les traditions corporatives se maintenaient ici tenacement : l'ouvrier principal coiffait le plus gros bonnet. D'accord en tout avec l'esprit des ancêtres, M. Nivois gueulait abondamment et se soûlait à profusion.

Venant de vomir son vin dans un coin de la plonge, il en ressortait la bouche pleine de cris, impatient de montrer, pour le salut de son autorité que sa déchéance ne le rendait pas moins redoutable. Il manifestait alors sa toute-puissance par des exclamations immenses et vagues : « Allons là !... Voyons !... Nom de Dieu ! Ça n'avance pas ! » — d'autant plus salutaires que personne n'étant soulagé par l'assurance qu'elles concernaient le voisin, chacun les prenait pour soi.

Ainsi lui revenait l'estime de son personnel terrifié.

Le saucier, pressé par les commandes, poussait son cri de guerre :

« Des filets de soles ! »

Le Gascon lui apporta, au trot, les suprêmes des poissons pris par la *Marie-Rose*. Un aide les mit pocher au court-bouillon. Ce jeune homme mal payé préparait, pour la célébrité, des bancs de soles Ouvrard. Son livre de recettes la fixait ainsi :

« Marquer un blanc mouillé avec le bouillon des arêtes de soles ; passez ; liez ; beurrez forte-

ment ; finir avec un jus de citron et fines herbes.

« Pochez les filets de soles ; dressez-les sur plat d'argent avec garniture de moules et crevettes ; nappez ; faites dorer au four et servez très chaud. »

Un démarquage de la très ancienne sole normande.

Les cris fréquents des chefs de parti demandant leurs articles accusaient l'importance du coup de feu. Le gros saucier à voix de fifre recommençait son appel :

« Des filets de soles ! »

Et le petit rôtisseur grondait, du fond de sa méridionale poitrine :

« Nous enverrons trois perdreaux, trois ! »

Les aides garde-manger accouraient parmi les bousculades et les apostrophes. Ce métier a la violence d'une bataille.

Par-dessus le pupitre passe-plats, limitant le chantier de cuisine, les maîtres d'hôtel annonçaient les cartes :

« deux filets de soles,
deux tournedos jardinière... »

On disait « deux filets de soles » tout court et cela s'entendait, à la gloire du patron :

« deux filets de soles Ouvrard ».

Il n'y en avait pas d'autres.

Le bruit des voix se soutenait, la cantilène des commandes n'arrêtant plus. La batterie de cui-

sine, décrochée à la volée, tapait sur les plaques rouges des fourneaux où fonçaient à coups sourds les pique-feu.

Les hommes, ruisselants et forcenés, paraissaient subir un châtiment de l'enfer du Dante. Le garde-manger envoyait la cadence d'un fouet en laiton contre un bassin de cuivre.

« Vingt-deux ! » dit Samson, l'aide saucier.

Signalé par le chiffre d'alarme, M. Ouvrard, le patron, parut en habit.

Ses longs cheveux, son large plastron et la serviette dans sa main gauche mettaient trois vastes notes blanches sur le noir du drap, où il paraissait avoir saigné du nez. Vu de près, il était chevalier de la Légion d'honneur.

Il portait, à droite, un des glorieux filets de soles sur plat d'argent.

A l'approche de cet homme solennel, le saucier trembla, car il pressentait l'apostrophe. Elle fut impétueuse :

« Saligaud ! Tâtez ! C'est froid ! »

M. Ouvrard employait envers ses propres ouvriers un genre oratoire différent de celui sur lequel il célébrait les ouvriers en général, dans les solennités dont il était président :

« Nos vaillants collaborateurs... »

Il les nourrissait, comme il leur parlait, tels des chiens, avec du rebut de bœuf bouilli.

Le logement ne valait pas mieux ; les dix plus anciens jouissaient d'un lit stable dans une

chambre commune ; les autres, nomades, déployaient leur grabat dans un salon et donnaient du repos à leur fatigue au lieu où les clients en avaient joui.

Après longue réflexion, M. Ouvrard s'était reconnu obligé de faire attendre à ses ouvriers éreintés la fin tardive des noces et banquets pour déplier leurs lits, mais l'unique pièce disponible ne pouvait absolument en contenir plus de dix, bien serrés.

L'avantage était que, se couchant tard, il leur était cependant facile de se lever tôt, réveillés par les garçons chargés de nettoyer la salle.

Armé d'un nouveau plat qui lui fumait dans la figure, M. Ouvrard traversa l'office ; un garçon ouvrit devant lui les portes doublées pour arrêter l'odeur et le vacarme des fourneaux, et le poisson passa de la honte de la cuisine à la splendeur du restaurant illuminé.

Un bruit contenu régnait dans la salle pleine. Sur l'accompagnement sourd des voix sans éclat, les pièces d'or d'une forte addition tintaient, contre une assiette, la note aiguë.

Des dîneurs goulus précipitaient leur fourchette sur les porcelaines sonores.

Au fond, à gauche, un monsieur déclarait, dans un grand soupir :

« Excellent dîner ! »

M. Ouvrard posa son filet de sole sur une table à deux couverts.

D'un ton de politesse inattendue chez un homme aussi récemment furieux, il demanda :

« Monsieur votre père va bien ? »

Le jeune homme à barbe blonde, objet de cette courtoisie, répondit que sa famille était au mieux et remercia.

Fils de M. Antoine Hardet, grand fabricant de sardines à l'huile, en relation avec M. Ouvrard par la filière des syndicats de la Nourriture Parisienne, il suivait à Paris les cours de l'Ecole des Hautes Etudes Commerciales et dînait ce soir en compagnie de Mlle Rose Chamoine, surnommée Chameau rose par les anciennes camarades, à cause de sa hauteur, depuis qu'elle s'était découvert la bosse de la noblesse, pour se titulariser : Rose de Chamoin.

Cette jolie fille devint soudain d'humeur maussade. Elle s'apercevait que M. Ouvrard lui montrait des égards insuffisants : à peine un salut et pas une parole.

Cela s'expliquait par la tournure de son chapeau immense et composé de choses diversement coloriées, dont une plume magnifique qui en faisait tout le tour et pendait par derrière.

L'extravagance faisait mal aux yeux de la clientèle dans cet établissement de haute tenue.

M. Hardet fils servit le poisson, pendant qu'elle raillait M. Ouvrard qui traînait dans la salle sa patte raide et suivait d'un œil sévère le personnel du service. Mais il répandait, avec des paroles

affables, un large sourire sur les petites tables où les gens mangeaient bien et demandait à tous :

« Est-ce que c'est bon ?

— Oh ! oui, chéri, c'est bon, » dit avec passion Mlle de Chamoin reprenant, sur un air de son joli métier, la phrase professionnelle de M. Ouvrard.

Un gros monsieur chauve qui dînait seul, y répliqua par un discours animé, illustré d'une pantomime de gestes culinaires. Il paraissait pincer du sel et le jeter, couper des tranches, saucer, mettre au four ; à la fin, il leva les deux mains dans un geste d'invocation extatique ; on vit le blanc de ses yeux.

Il venait d'expliquer à M. Ouvrard une recette inédite. Puis, sa mine dégoûtée vers les restes du plat dont il avait mangé abondamment, signifia que cette nourriture n'atteignait pas à l'idéal si bien décrit.

La large physionomie de M. Ouvrard devint tragique. Il saisit le plat comme on empoigne un sabre et se dépêcha vers la cuisine, préparant contre un de ses chefs un abatage formidable.

« En fait-il, une tête, dit Mlle Rose. Tout ça pour du ragoût. Et quel ruban ! La République décore les marchands de soupe. »

Elle éloigna le filet de sole crémeux que son ami lui servait :

« Chasse !... Ça sent ! Et n'appelle pas le patron ou je me sauve. Tas de rosses ! Tous les mêmes.

Vous tenez ensemble. T'hésites jamais à faire tort à un ouvrier ! Qu'est-ce qu'il a ce poisson ?.... Mange donc ! Tu sais bien que ça me donne de l'urticaire. Tu viendras me gratter, après, toi, hein ?...

Réponds donc, malhonnête. »

Le jeune M. Hardet prenait le parti de chercher, dans une nourriture abondante, la force de subir l'humeur de Mlle Rose. Il s'empiffrait.

La lèvre boudeuse, elle dardait sur lui d'immenses prunelles bleues pleines de malice. Ses ongles roses griffaient lentement la nappe.

Joseph, le maître d'hôtel, inclinant à deux pas de la table son poitrail blanc comme celui d'un requin, produisait son sourire n° 1, le grand sourire d'un louis de pourboire.

La peau nue de son visage dévasté par le rasoir, fuyait en une infinité de plis et de rides.

Ses yeux calmes d'homme accoutumé à épier les aubaines, guettaient le fond des bouteilles, le restant des plats et la mine des gens. Il répéta, en la transposant à la troisième personne, la phrase du patron :

« Monsieur trouve-t-il que c'est bon ?

— C'est très bon, Joseph !

— Et Madame ?... Oh ! » Une cliente sans appétit ! Il parut en éprouver un tel chagrin, qu'elle affirma, dans l'enthousiasme des belles intentions :

« C'est bon, Joseph. Mais c'est bon ! »

Cela s'entendit par toute la salle.

Elle en rit si fort, que les gourmands s'interrompirent de manger. Ils l'admiraient. Elle était infiniment belle, lumineuse de plaisir quand elle riait.

Joseph précisait la suite :

« Monsieur a commandé pour entrée un poulet sauté chasseur. »

Il plaça, dans un coin particulier de l'office, l'assiettée intacte de Mlle de Chamoin, entre une demie Saint-Emilion et plusieurs autres culots de crus célèbres.

Ce fut la dernière étape d'une des plus belles soles prises par la *Marie-Rose*. Joseph la mastiqua en surveillant la salle par une fissure.

On desservait partout. Des clients à face rouge craquaient d'aise, pour mettre le pardessus, tendu sur leur dos large par les garçons agiles. Les glaces tremblaient au roulement des omnibus « Madeleine-Bastille ».

On voyait grandir l'animation du boulevard et, dans la lumière abondante, approcher l'aventure des filles en grande toilette.

Le théâtre proche s'entourait de fiacres et de cris :

« Le seul programme officiel ! Voilà le programme !

— Oranges ! Croquets. Sucres d'orge. Pastilles de menthe. La Valence !

— ... Avec la photographie des artistes et le résumé de la pièce : vingt centimes ! »

Sous les clartés électriques, les verres de liqueur prenaient une limpidité de pierres précieuses.

« Monsieur ?... Cognac. Madame ?... Chartreuse. »

Un coude sur la nappe, les femmes rêvaient. Les épaules des hommes tenaient tout le dossier des chaises.

Ce moment leur était doux. La suave quiétude qui suit les bons repas reposait les esprits. Une forteresse de bien-être isolait ces gens, car celui qui digère est redoutable à qui le trouble. Dans aucune tête n'habitait l'idée de la souffrance du monde.

Les jeunes éprouvaient le désir de faire de grandes choses et de poursuivre des femmes, ne sachant pas encore qu'il faut choisir entre la douceur d'aimer ou la gloire d'être fort.

A dix pas des tables, de l'autre côté de la cloison épaisse, les cuisiniers ruisselants écartaient enfin du fourneau leur visage aux yeux rôtis et buvaient la consolante qui suit le coup de feu.

C'était aussi l'heure où la *Marie-Rose*, son fanal brûlant clair et bien, sa coque sombre invisible dans la nuit noire, passait en pleine mer, draguant dans l'eau froide son lourd chalut où mouraient les soles des dîners de demain :

« Deux filets de soles ! deux ! »

VIN DE CHAMPAGNE

" *Buvez-en tous, car ceci est mon sang* "...
(Evangile selon saint Matthieu,
chap. XXVI.)

A sept heures du soir, en juillet, les commerçants de la rue de Charleville sortaient s'accroupir sur leurs marches de pierre, car le jour baissait dans les boutiques et, sauf les cabaretiers, personne dans Hornis en Thiérache ne vendait à la lumière.

Le maire, M. Crissot, allait vers son entrepôt de « Vins et Liqueurs » signalé par une grappe de raisin dorée sous verre. Les vestiges de son élection restaient aux murs des maisons, en titres d'affiches déchirées :.

« *Infamie.* » « *Calomnies.*

Ce « Vins et Spiritueux en gros » se tenait très droit, la tête haute ; la maturité de son ventre indiquait quarante-cinq ans et convenait à ses fonctions. Vêtu de flanelle blanche à raies bleues, le panama en bataille, il allait à petits pas marqués du talon, le pied fier de ses souliers aussi jaunes que des pattes d'oie. Il jouissait de la faveur des fonctionnaires et des gens établis. La Sainte Eglise

le jugeait détestable, et les ouvriers se méfiaient de ce bourgeois anticlérical.

En haut de la rue, fermée par les croisillons de fer du passage à niveau, roulait le train de Charleville. Les coups de sifflet de la série de sept heures se ruèrent sur le silence de la campagne en chiens furieux contre une lourde bête endormie. Les voyageurs, au pas hâtif de gens heureux de regagner le gîte, animèrent la rue par leur défilé. On regardait avec curiosité les paquets qu'ils rapportaient. M. Abellé-Dusart, propriétaire du Comptoir Commercial hornisien, venait le premier. Son élégance châtiait ses origines paysannes. Elles se retrouvaient entières dans sa vigilance à garder son bien. On ne lui reconnaissait d'autre faculté qu'une prodigieuse mémoire des encaissements. De petite taille et mince de corps il passait pour très influençable et un peu fou. M. Crissot et lui s'abordèrent sans cérémonie, puis souhaitèrent le bonsoir à M. Lemouffre, boucher, car ils se trouvaient devant sa boutique.

Le travail au grand air, mais à l'abri des intempéries, dans l'échoppe ouverte, donnait à M. Lemouffre le teint superbe de la profession, rouge, sans hâle. Cet homme qui tuait lui-même par autorisation préfectorale, souriait à tout le monde et débitait de la bonne marchandise. On en voyait la montre derrière la grille vermillonnée : des aloyaux à la graisse jaune, du porc à la graisse blanche. Une tête de veau, mordant sa langue, une

cravate rouge sur les poils bruns du cou tranché, égouttait du sang sur le dos rose d'un mouton entier. Les poids de cuivre et les plateaux de balance luisaient sur un marbre blanc.

M. Brizet, maître-verrier, gagnait sa fabrique de bouteilles champenoises, parmi la déférence des gens établis que la fraîcheur gardait aux portes. M. Tricard, le coiffeur, chauve, le salua avec des manières engluées.

Le charcutier Lafont y mit plus de simplicité. Sans quitter de l'épaule droite le cadre de son entrée, il souleva sa casquette de la main gauche. Il ne faisait pas les frais de la tenue traditionnelle et servait ses clients, tête couverte, en bras de chemise.

La brise humide des forêts profondes autour de la ville caressait les boutiquiers au repos. Trois couleurs enluminaient le paysage : le rouge des murs en briques, le bleu des toits d'ardoises et le vert perdu des arbres lointains.

La terre disparaissait sous la tempête de verdure qui l'assaillait de sa beauté, de sa fraîcheur, de ses parfums.

Dans le ciel bordé de deuil commençaient les illustrations en couleur du crépuscule, mais un voile gris tiré par la brise cacha les images que le vent qui dessine et le soleil qui peint recopient chaque beau soir depuis le commencement du monde.

Il ne resta plus que, là-bas, derrière la masse

d'arbres noire sur la terre noire, une clarté de lac limpide. La lente nuit d'été s'abattait lentement sur le pays embaumé. Les lys des jardins se voyaient encore, blancs comme des lampes parmi les plantes aux couleurs disparues.

Les clairons des pompiers, s'entraînant pour le 14 juillet, émiettèrent brusquement le silence ; puis on entendit, comme tous les soirs, le piano de Mlle Crissot. La musique, accélérée aux passages faciles, agonisait aux notes gênantes, et après des tâtonnements à un doigt, repartait follement.

A dix heures, plus un bruit. La petite ville dormait son bon gros sommeil de paysanne.

Dans la longue rue noire, deux devantures d'estaminets semblaient des lanternes posées au pied des maisons. Au-dessus des fermes souillées par le fumier des bêtes et des hommes jouait le souffle profond des bois antiques. Encensoir de l'infini, la terre répandait ses parfums d'une étoile à l'autre. Il passait dans le vent des baumes inconnus, suaves, venus peut-être des autres mondes.

Un conducteur de train rentrait du service, fanal en main ; le balancement de son bras éclipsait tantôt le feu vert, tantôt le feu rouge ; évitant l'ombre au pied des maisons, il tenait le milieu de la route dont la blancheur le guidait.

Le silence se referma sur ses pas ainsi qu'une eau profonde sur le plongeon d'un caillou.

Dans la nuit massive, une allumette flamba à un mètre du sol, éclairant deux faces d'enfants

séparées par la longueur de leurs cigarettes bout à bout. Ils repartirent, silencieux, comme des chats, étant nu-pieds. La braise de leur tabac dansait en luciole près de terre. Apprentis verriers, ils réveillaient les souffleurs de l'équipe de minuit.

Au coin de la rue de la République ils crièrent : « Bourrier ! En route ! »

Tournant par la rue Henri-Martin, ils appelèrent Leboin, puis Charlet, dans la rue de Vervins.

D'autres appels d'enfants : « En route ! » bien distincts dans le calme absolu, venaient de corons lointains.

En attendant minuit, les apprentis jouèrent au bouchon sous la lampe électrique à l'entrée de la verrerie. Les monticules de charbon et les wagons en garage posaient leur silhouette devant l'éclat du four éblouissant.

Un si petit qu'on l'appelait Biberon dormait sur la terre. Il ne travaillait que la nuit où il est facile de cacher les bambins.

« Fainéants ! » dit Bourrier qui arrivait, portant ses litres de boisson dans un panier.

Biberon passait sans délai du profond sommeil à une grande agilité. Courir et dormir, c'était son métier. La course, puis, tomber de fatigue. Il savait déjà bien son métier, ce petit. Il portait à droite du front trace de la manière dont on le lui apprenait. L'affirmation de son équipe était que ça ne servait à rien de lui parler : « Il dort toujours, ce Biberon. »

Les enfants filèrent vers le feu. Devant douze

ouvertures crachant des flammes blanches aux fines pointes bleues, trente-six hommes maniaient des morceaux d'étoile. Il faisait clair et ardent, comme près d'un astre. Un dallage en éventail, la poignée au brasier, traçait la place, chacun sa place, des équipes de trois hommes par ouvreau. La coupe de quatre heures passait le travail à la coupe de minuit.

L'échange se faisait vite. Le soleil emprisonné dans le four ne sentait aucun arrêt parmi les bourreaux agiles qui le tourmentaient de leur canne de fer ; la tenant à deux mains, les cueilleurs en trempaient le bout dans le verre liquide. Agiles garçons de quinze ans, ils allongeaient leurs bras maigres et reculaient la tête pour gagner en distance contre la chaleur de douze cents degrés aux ouvertures. La prise de cinquante centimètres nécessaire à lever la canne longue d'un mètre soixante mettait leur figure à rôtir. Une croûte rouge craquait sur les pommettes. Viande à feu.

Au mur torride pendaient à des clous des écrans de verre bleu. En tenir le support entre les dents agaçait les cueilleurs. Dédaigneux de s'armer, ils donnaient leur visage nu à la caresse des flammes.

Tenant haute leur canne chargée d'une étoile d'où des bolides précipités entamaient parfois la peau des hommes, ils venaient la rafraîchir sur un bassin de fer avant de l'offrir au grand garçon installé à six mètres du four : vêtu d'un pantalon de toile et d'un tricot sans manches collé à sa peau

par la sueur, le jeu de son corps maigre employait tous ses muscles à marbrer le verre sur une pierre polie scellée en inclinaison au niveau de ses pieds.

Au bas bout de la canne que l'homme virait par l'extrémité froide, le verre rouge roulait sur le marbre poli. Serrée à ne plus tenir aucune soufflure, la masse encore liquide à l'intérieur cessait son éclat par la pellicule brune gagnée à la pierre rafraîchissante.

Les épaules soulevées par la mise en garde des poumons, le grand garçon faisait, d'un bon souffle, trou dans le verre brûlant. Promptement le souffleur mettait les lèvres au bout sucé par son aide. Maître ouvrier, sa poitrine fournissait en huit heures la force d'une tempête. Bourrier hurlait aux porteurs qui ne prenaient pas assez vite dans leur douille de fer les bouteilles achevées à mener au four à recuire. La coupe tombait sur le plus éloigné de la rangée. Les enfants devaient en huit heures courir trente kilomètres pour ne pas faire attendre les souffleurs et diminuer le gain aux pièces de l'équipe soudée : cueilleur, grand garçon, souffleur et porteurs, qui fabriquait 700 à 750 bouteilles dans son temps de feu. Ça sentait les gifles. Biberon ne guérirait pas encore cette nuit sa marque au front. Bourrier commençait sur lui les railleries habituelles :

« On voit bien que t'as été fait en dormant.

C'est pourtant pas la graisse qui t'empêche de courir. »

Devant l'incandescence du four durait l'apothéose des trente-six hommes en lutte contre le feu effrayant, ouvrant sur eux ses douze gueules de flamme. Les claires-voies levées autour du chantier invitaient la caresse de l'air sur les verriers brûlés.

Sur l'horizon, en face du four, des astres clignaient. Les cueilleurs, tenant hautes leurs flammes de verre, semblaient venir, du bout de leur canne, de décrocher des mondes.

Bourrier soufflait à la place numéro quatre. Un tricot bleu, sans manches, déteint par l'usure des lavages au savon vert, le décolletait aussi bas qu'une dame du monde bien faite.

La peau des joues, gonflée à craquer, depuis les paupières jusqu'au menton, doublait la grosseur de la tête aux cheveux ras. Dans la face pourpre, les yeux noirs luisaient, enflammés par l'effort. Du corps de l'homme naissait un ruisseau de sueur qui mouillait le sol.

Après dix bouteilles, il buvait un coup de tisane. Il absorbait un litre par heure, huit litres dans sa tâche ; il les rendait en transpiration. Son abstinence de bière et d'alcool lui valait un renom d'avarice :

« C'est un homme qui tient à ses sous. »

Des cueilleurs à quatre francs par jour usaient quinze sous de rafraîchissement.

Cholet, à la place numéro cinq, buvait seize litres, deux par heure, de bière claire, un lavage de houblon qu'il fabriquait lui-même. Cela ne

l'aidait pas à grossir. On le surnommait « l'Os ». La plaisanterie de fin de quinzaine, chez les mal ordonnés à court d'argent, consistait à l'offrir aux ménagères pour faire la soupe. Bon ouvrier, la poitrine creusée par quinze ans de métier, on comprenait chez ce desséché par le vent de ses poumons, le besoin de la pluie de boisson.

On lui reprochait de porter plusieurs jours son tricot lessivé de sueur, et par cela, de sentir mauvais. Les jours de paye, le caissier, cependant accoutumé aux relents de toute cette chair humaine cuite, recuite et brûlée, reniflait son approche dans la file des ouvriers. Il préparait son argent sur ses fumées et l'appelait « l'Os qui pue ».

Le bruit des cannes raclant le bord des cuves animait la nuit. Quelquefois l'appel rude d'un grand garçon retardé par le cueilleur, ou la colère d'un souffleur contre les enfants ralentis.

Processionnant comme des fourmis depuis la place jusqu'aux fours à recuire, les porteurs battaient la terre de leurs pieds nus, rapides. Sur leur front plissé par la résistance contre le sommeil siégeait une gravité d'ancêtres. Au-dessus de l'équipe en bataille contre le feu prisonnier gravitait l'univers des planètes élevées par les porteurs d'astres.

A travers les claires-voies, la campagne humide soufflait, sur les hommes épuisés, la fraîcheur d'un beau matin. Les enfants aux pieds usés accéléraient encore leur marche vive. La vie reve-

nait et le jour. L'aube déchirait sur l'horizon le bord de la nuit et de ses mains lentes voilait une à une les étoiles soudain pâlies, comme peureuses à son approche.

Quatre heures. Le travail cessa ; vingt minutes de repos coupaient les huit heures. Amoureux du froid, mais prudents, les ouvriers, avant de s'asseoir sous les ouvertures, fermaient leur paletot sur leur poitrine inondée. Les souffleurs ne mangeaient pas. Souffler après manger fait vomir. Ils buvaient. Charlet renversait dans sa bouche un litre où la boisson soulevée battait le verre comme un torrent ses roches. Les enfants mordaient dans leurs tartines à trottoirs : sans beurre sur les bords.

A l'entrée du couloir des fours à recuire, Biberon s'endormait en mâchant ; sa tête raclait la terre chaude, comme s'il cherchait un creux d'oreiller. Des poignes dures le mirent debout : « En route ! »

Les trente-six hommes retournèrent à la flamme. Les douze souffleurs, dos au feu, bombèrent ensemble leurs joues rouges de force. Et les petits va-nu-pieds reprirent le pas de charge vers le fournier qui montait sur la braise rouge ses piles de bouteilles chaudes. Le charbon de bois, planchéiant le four à recuire, clignait brun sur rouge. La bouche, voisine du sol, obligeait les enfants à se baisser pour entrer leurs bouteilles. Le fournier accroupi les alignait mettant un genou à terre quand il allongeait le bras pour atteindre le

fond du four sans cheminée, dont il aspirait, huit heures, le refoulement. Beau gars, les muscles pleins, on ne l'aurait pas cru ouvrier de grand feu sans son teint livide.

Le jour grandissait vite. On voyait bien maintenant, dans une pâture en face des claires-voies, six vaches blanches couchées dans l'herbe mouillée. Immobiles à cette heure sans mouches, elles tenaient leurs vastes yeux calmes vers le tumulte des hommes privés à jamais de leur paix parfaite.

La limpidité du matin faisait paraître noirs les peupliers en pèlerinage sur la route de Charleville où grinçait la ferraille rouillée des instruments aratoires. Des femmes, dépeignées par le sommeil, venaient sur les portes montrer les horribles figures de l'humanité qui saute du lit.

Les ouvriers de cour, dûs à six heures, déposaient dans des coins familiers des gourdes en terre et des bidons émaillés de bleu. Payés quatre francs par jour, ils accomplissaient les travaux accessoires de la verrerie : cribler le sable, décharger le charbon, emballer les bouteilles et entretenir le poulailler du directeur. M. Berteaux, chef de cour, indiquait où prendre la besogne. M. Brizet, maître-verrier, frais levé, bouclait la ceinture de son veston de chasse, en haut du perron de quatre marches de sa maison enclose par le mur d'usine. Il toucha sa casquette de drap ornée de l'insigne de l'A.C.F., puis serra la main du sous-directeur : M. Tavaux, ingénieur civil, vêtu sans linge appa-

rent, un foulard au cou et des pinces de bicycliste au bas du pantalon. Il était d'une activité bien récompensée par M. Brizet qui, se réservant la partie commerciale, quittait souvent la verrerie, au grand bénéfice de la maison, car on le disait de première force à augmenter la clientèle. M. Tavaux parla d'embaucher des relais. La forte chaleur abattait les équipes de jour ; la veille, la coupe de plein soleil, décimée, avait laissé six places blanches.

Huit heures. Les mêmes ouvriers arrivaient, sans joie, devant la tâche redoutable de travailler à un feu de douze cents degrés sous le midi de juillet.

Deux hommes les suivaient, le pas craintif, dans la maison dont l'inconnu les repoussait. M. Tavaux leur fit signe. Ils approchèrent :

« On embauche ici ?

— Qu'est-ce que vous savez faire ?

— On est souffleur, de Quiquengrogne, où qu'il n'y a plus d'ouvrage. Li, c'est mon grand garçon. V'là les papiers. »

M. Tavaux tenait sur les deux hommes son regard méfiant de fils de paysan. L'orgueil de l'instruction reçue chez les Frères de la Doctrine chrétienne ennoblissait son visage au menton épais.

Les deux nomades, dominés par son silence, détournèrent leur figure blêmie au grand feu et regardèrent longtemps la chaîne de montre de M. Brizet ornée d'une mignonne automobile en or.

M. Tavaux posait la question essentielle :

« Combien avez-vous d'enfants ?

Les hommes avouaient leur solitude :

— Aucun avec nous.

M. Brizet lui-même fournit le blâme :

— Je comprends qu'on vous renvoie de Quiquengrogne. Un bon ouvrier aime son métier. Et qui aime son métier y met ses enfants. Des hommes seuls les routes en sont pleines.

Cependant, M. Tavaux retenait ceux-ci :

— On vous prend comme relais ; c'est quarante sous par jour et le logement.

Et il rendit compte à M. Brizet des nécessités :

— Des relais, en ce moment, il en faut toujours. Le manque d'enfants, c'est notre misère. L'Assistance publique nous en refuse. Elle ne donne que les garnements dont elle ne peut rien faire : L'inspecteur me dit : « Dressez-les ». Des voyous qui ne pensent qu'à se sauver. J'ai encore donné quarante sous hier au garde qui m'en a ramené un. On s'est mis à deux pour la grande volée : un qui tient, un qui cogne. C'est plus vite fait que d'écrire à l'inspecteur de l'Assistance, qui ne se dérange jamais ».

Derrière l'amas du foin de marais à emballer les bouteilles, un regard d'enfant épiait M. Tavaux qui cria :

« Au travail ! Vermine. »

Le gamin de quatorze ans se décacha lentement. Dans son visage poudré de charbon, on ne le voyait

rougir qu'aux yeux tenus haut. La crasse de ses mains faisait paraître très blanc un madrier de pain où il mordait sans hâte. A même allure souple qu'un chien jeune il s'en alla, sa face résolue tournée vers M. Tavaux irrité :

— Encore un enfant d'hospice ! Quelle race. Il s'est déjà sauvé trois fois. Quand on le ramène, je le bats à le tuer. Il se laisse faire sans crier. S'il ne veut pas travailler, on lui arracherait la peau, il ne travaillerait pas. Quand il aura vingt ans il viendra peut-être me planter un couteau dans le dos.

Moins animé contre les enfants, car il n'endurait pas la fatigue de les mener, M. Brizet parla d'eux en utilitaire plus tranquille :

— On n'a jamais tant vu de sensiblerie. Le maître-verrier a été gentilhomme ; aujourd'hui il est tenu pour infâme. L'opinion publique l'exècre. Le Parlement le persécute. Des pleurnicheurs s'aperçoivent que nous occupons des enfants très jeunes. Mais il y a mille ans que c'est comme ça. Et c'est moins maintenant qu'autrefois. La désignation de grand gamin restée à l'aide-souffleur, qui a aujourd'hui vingt-cinq ans, indique que dans le temps la place était tenue par des adolescents. Les lois renient trop les traditions des métiers. Charoube, notre meilleur souffleur, a commencé à sept ans ; il en a quarante-huit. Pour devenir bon verrier le début est à neuf ans. L'enfant alors s'habitue au feu et vite n'en souffre plus. On nous empêche de faire des adoptés et les rues sont

pleines de voyous qui ne pourront plus perdre leurs habitudes de bandits. C'est un bienfait social si nous les prenons avant qu'ils aient treize ans. »

M. Tavaux soumis à l'inquiétante inspection du travail, se préoccupait d'une excuse :

— C'est provisoire. Ils les auront. »

Le facteur, aux souliers déjà vêtus de la poussière des routes avançait donner à main soigneuse les lettres où M. Brizet trouva annonce par son voyageur : M. Chêlens, de l'envoi de six petits Bretons, recrutés à Morlaix.

M. Tavaux prit à cela une joie ainsi expliquée :

— Les Bretons c'est doux comme des filles. Ça fait tout ce qu'on leur dit. Avec les enfants qui viennent de loin, on est tranquille. Les indigènes eux savent trop qu'on prie pour les avoir. Ils sont insolents à tuer. »

M. Brizet et M. Tavaux eurent encore à réfléchir sur une offre à en-tête :

« *Le Trait d'Union économique et social*
24, rue de l'Arbalète, Paris — V^e

J'ai l'honneur de soumettre à votre attention que je viens de fonder une association dont les statuts ont été déposés à la Préfecture de police et publiés au Journal officiel *le 9 juillet* 1910.

Cette association nous facilite la création d'un bureau de placement. Nous pouvons agir plus facilement pour recruter des apprentis de treize à quinze ans pour le travail de votre usine.

Ces apprentis ne seront plus comme autrefois recrutés parmi les apaches de Paris.

Nous ne vous enverrons que des gamins avec un engagement d'un an pour lesquels nous fixons notre gratification à 20 francs plus les frais de voyages, toujours à la charge des usines. »

M. Brizet remarqua :

« Il y a encore de bonnes gens. Comdevan, le philantrope, nous a aussi fourni des pupilles. Des humanitaires se groupent pour nous critiquer sur l'emploi des enfants et d'autres pour nous en procurer, car ils traquent l'oisiveté précoce, si dangereuse pour la société.

M. Tavaux voulait plus de gloire à sa peine :

— Je dois toujours combiner pour tenir les équipes complètes. C'est bien fini le temps où la viande à feu attendait à la porte. On n'avait qu'à siffler. La suppression des enfants par le transport mécanique, j'en rêve la nuit.

M. Brizet opposa sa prudence financière :

— Laissons essayer les autres. Je n'ai pas cinquante mille francs à dépenser en tâtonnements.

M. Tavaux sembla changer la conversation :

— Vous voyez cet abruti ?

indiquant un homme au dos courbé dont le balai lent frottait dix fois le même pavé.

M. Brizet crut être du même avis que son sous-directeur :

— Foutez-le à la porte.

mais il dût apprendre que cela était lié au transporteur mécanique :

— Je lui donne quatre francs par jour; il les vole; mais ses deux enfants travaillent ici. Ils trottent. Le père fainéante. Je le laisse bien tranquille. S'il s'en allait, ça me ferait deux porteurs de moins. »

*
* *

M. Berteaux, chef de cour, conduisit Lecat, souffleur de Quiquengrogne, aux corons où la verrerie logeait ses ouvriers. Par une brèche maçonnée dans le mur d'enceinte, les verriers passaient de l'usine à leur quartier : une grande place clôturée par les corons de briques, semblables à des haillons de maisons. De pauvres arbres poussaient mal dans la rude camaraderie des durs enfants lanceurs de cailloux.

Lecat dut aller vers les habitations longeant le talus du chemin de fer, les moins recherchées. La trépidation des trains secouait les murs minces et cassait les assiettes à deux sous dans les buffets de bois blanc. Sur les dents de scie de la clôture en traverses égouttaient des pots blancs, des marmites bleues. Des maillots de verriers séchaient sur des fils de fer.

La marmaille, passant par les brèches de l'emprise, se poursuivait le long du caniveau d'assèchement de la voie dont l'herbe folle cachait le filet d'eau noire.

Le partage des jardins utilisait le terrain libre

entre les maisons et la clôture. Exactement, chacun en avait aussi grand que la paire de draps de son lit. De la terre noire et dure comme une route des mines sortaient les choux malingres : quatre feuilles sur un bâton. Un parc de jeunes carottes en retard étendait son tapis frisé.

La trace du pied des marmailles se voyait aux places où plus rien ne poussait. Lecat regardait un lopin dont le précédent locataire avait arraché tout. La mauvaise herbe ne voulait pas y renaître.

« C'est votre jardin, dit M. Berteaux.

Lecat s'enthousiasmait :

— Oh ! Verrat ! Un jardin.

— Et voilà votre maison. »

Au rez-de-chaussée, la cuisine et une chambre. Deux pièces au premier.

A un appel sous la fenêtre :

« Lecat ! C'est-il ta place ?

le verrier casé accueillit l'autre homme de Quiquengrogne :

— Oh ! Verrat, c'est Beaube »

qui amenait les meubles sur une brouette : deux ballots dans des draps noués à grandes oreilles, un sac de jute bossué de casseroles et trois chaises en bois blanc.

Madame Lecat poussait une autre brouette. Son mobilier paraissait plus luxueux : le zinc doré d'une suspension crevait un journal. Elle peinait, les bras tirés par les brancards qui glissaient de ses doigts engourdis. Madame Beaube portait un

petit Lecat. Bien tranquille, il regardait tout, la bouche ouverte et les sourcils tellement hissés qu'on craignait de les voir se boucler en O majuscule. Madame Lecat lâcha les brancards et respira grandie par la pose du fardeau.

Les femmes des verriers se parlaient à voix basse ou souhaitaient le bonjour aux arrivants :

— Et d'où que vous venez ?

M. Berteaux marqua sa supériorité d'homme muni d'armoire, dont une à glace :

— C'est ça vos meubles ?

Madame Lecat réclamait la coutume qui est que le verrier vienne les mains vides dans le logement garni. Elle plaignait la maison dévastée comme le jardin par l'ancien locataire et ouvrant le buffet de cuisine dit :

« On se chauffait au bois ici. »

La cendre des étagères emplissait le foyer.

La toile des draps de lits neufs, découpée en chaussettes russes, pourrissait dans les coins.

Lecat faisait grand bruit à renifler, puis ayant sifflé un long coup, il commença de chanter :

« Pétronille, ça sent la pastille... »

M. Berteaux entreprit le blâme du préoccupant:

— Il a tout vidé sauf la fosse. Elle déborde. On aurait dû lui retenir deux francs de vidange. Il les avait pas. Il touchait plus d'acomptes qu'il ne faisait de travail. Il laisse des dettes aux estaminets, partout. Il se privait pas. A la paye, il ne mangeait que du canard et du poulet, et à la fin de la

quinzaine, du pain sec. Une demi-pièce de vin lui durait huit jours.

Lecat prétendait le droit à la débauche des géants de fatigue :

— C'est le métier qui nous entraîne. On fait tout à mort : le travail et la bombance.

Craignant ces nouveaux locataires encore dévastateurs, M. Berteaux, policier des maisons, se dégoûtait :

— On ne devrait plus vous loger. Au congé, c'est encore heureux quand vous avez des dettes. Vous vous sauvez. Mais ceux qui veulent plus partir ?

Madame Lecat vantait l'inertie, puissance des faibles :

— Si l'on veut me mettre dehors, moi je me couche par terre. Quand on n'est pas le plus fort, faut savoir plus remuer.

Elle riait, contente de l'abri, et tenant haut de ses bras maigres son poupon léger, lui prédisait l'avenir :

— Tu seras point verrier comme ton père : tu seras gendarme, avec un beau cheval, et tu feras patatra, patatra, devant les corons.

M. Berteaux achevait d'indiquer les avantages :

— Vous avez droit à deux brouettes de charbon par mois, trois en hiver, à vingt sous l'hectolitre. Si vous en prenez plus, c'est au prix de revient : trente-cinq francs la tonne. Vous en faut-il ?

Des femmes guettaient son passage ; la plus hardie vint droit lui parler ; les autres, jalouses,

accoururent, et toutes en même temps réclamèrent des réparations.

— On verra, dit-il en marchant plus vite.

Dans l'arrière-cour de l'usine, les chauffeurs jetaient de haut leurs escarbilles. Des femmes grimpaient à genoux le monticule noir, en pic sous le point de renversement des brouettes. Elles triaient les bribes de charbon échappées au feu. La verrerie payait dix sous le sac. Un chiffon noué sous le menton garantissait leurs cheveux de la poussière noire qui masquait de ténèbres leur visage farouche. Des marmots les aidaient, un peu trop petits encore pour s'embaucher comme porteurs. Accroupis sur le calvaire de cendres, ils cherchaient leur vie du bout de leurs doigts écorchés.

M. Berteaux examina si aucun n'était utilisable pour l'équipe de nuit. Ils lui parurent tous capables de faire encore dans leur culotte. Il contenta son zèle à tourmenter la mère Marcot :

« On vous a pas encore donné congé ?

La femme vêtue de choses semblables à des lavettes donna réplique sans lever son visage :

— Nin ».

M. Berteaux avait fait des démarches auprès du propriétaire, car il tenait à loger cette femme pauvre dont aucun des enfants nombreux n'allait au four. Il lui redit tout ce qu'elle gagnerait :

— Je vous mettrais dans une belle maison. Et vous auriez quatre enfants qui rapporteraient chacun trente sous.

La mère Marcot noua son butin et levant sa main gauche vers son visage aux rides comblées de poussière refusa le bienfait :

— Trente sous. En filature aussi ils gagnent trente sous. Ils partent le matin avec le sac à tartines et ils ont fini le soir. Il y a profit. Au four, on doit encore les nourrir la nuit. Faut se découcher pour leur faire à manger. Le matin, quand ils reviennent, ils ont encore faim.

C'est trop de fatigue d'avoir des verriers dans les maisons. Rosalie Cuvillers, qui tient son homme si propre, elle le change chaque jour. Elle arrête pas de lessiver. Quand c'est dur métier pour l'homme, c'est dur métier pour la femme.

M. Berteaux prenait sa décision :

« Quand on veut rien faire pour la verrerie, on vient pas ici gratter dans le charbon. Foutez-moi le camp. »

Malgré la morne supplication de la femme à qui l'insuffisante misère laissait trop d'entêtement, il lui fit vider son sac de tri.

*
* *

Dans la chaufferie à six foyers, des ouvriers à quatre francs par jour, fardés de poussier, piquaient le mâchefer des grilles avec de longs ringards qu'ils retiraient rouges. La flamme refoulée venait à eux avec une fureur d'amoureuse. La chaleur promise aux damnés régnait devant la paroi

blanche où la porte de l'arrière-four ouvrait son grand œil. Deux maçons, les mains couvertes de moufles en foin, replaçaient les briques descellées du battant de fer. Le premier, pliant le bras gauche devant sa figure, posait sa truellée de ciment et se sauvait les cils grillés ; l'autre grillait les siens en posant la brique. Au souffle qui lançait la flamme par les joints de la porte, on prévoyait la puissance du volcan fermé. Le fournier l'ouvrit. Des bonds de feu la franchirent, les uns par-dessus les autres, chiens aux yeux rouges de la meute du diable.

L'air torride séchait les poumons des hommes à la peau brûlée. Le fournier remplit d'alliage à 80 0/0 de sable une bassine de fer qu'il poussa par son long pivot pour la chavirer au milieu du four où deux cents tonnes de verre tenaient en deux mètres cinquante de profondeur, seize de long et neuf de large.

Dans la réverbération du gaz au-dessus de la masse en fusion à quatorze cents degrés, on distinguait un feu sans relief, insupportable aux yeux : le soleil à midi.

Un écartement des flammes donnait parfois l'apparition d'une blanche colline de sable au milieu de la fournaise blanche. Tout autour, le lac incandescent coulait vers les bassins des ouvreaux où plongeaient les cannes des cueilleurs.

Les deux maçons, coupant leur ingrate besogne, s'assirent au coin le plus aéré, auprès de la femme

du fournier, venue lui apporter son dîner et de la boisson fraîche. Vieille et souillée de charbon, elle quittait le tas d'escarbilles et allait y retourner.

Matton, dit « Le Muet », enfournait le sable depuis onze ans. Il en avait quarante sur ses papiers, beaucoup plus sur sa mine d'homme au métier terrible. Il gagnait six francs par jour à roussir ses guenilles et son poil.

Le soleil brûlait le toit au-dessus des verriers. Pris entre le feu du ciel et le feu du four, ils étouffaient. Dans les rues les gens cherchaient l'ombre.

Des jupes de fille variaient l'aspect de l'équipe des porteurs de jour. La figure morne et les pieds nus actifs, elles suaient salé à égaler la course des gamins. Par l'interdiction légale d'être employées la nuit, elles ne venaient qu'à la coupe de plein soleil. M. Tavaux disait :

« Elles n'engraissent que du ventre, »

car la forte transpiration leur donnait même maigreur qu'aux gamins la longue veille.

Sur des visages d'enfant restait la trace de minuit. Les yeux fermés, ils allaient, engrenés dans la file des autres. Des manquants dans l'équipe de jour avaient obligé M. Tavaux à « combiner » ; ce qui était retenir des enfants de l'équipe cédante. Biberon ne bénéficiait jamais de ces seize heures de travail qui doublaient la paie. Ce n'aurait pas été avantageux. Il en serait peut-être mort. Encore un de moins.

Dormir en marchant fit bouler tête première Mondrot, un porteur frais sorti de l'école du village où on lui avait appris que le travail rend heureux. Trois petits camarades le portèrent sous le hangar où l'on criblait le sable: Le sang d'une écorchure coulait sur sa figure noircie dans la chute. Il dit :

« J'ai soué ! »

Ils le firent boire, puis coururent vite rattraper leur besogne en retard.

Ronsin le souffleur n° 8 demandait : « Relais » et passait sa canne à l'un des ouvriers de secours qui doivent pour deux francs par jour l'attente du travail. La défaillance des ouvriers réguliers leur augmentait cette paie de présence du prix des pièces soufflées aux places prises : 2 francs 45 par cent de bouteilles premier choix ; les grands garçons 1 fr. 20 ; les cueilleurs 0 fr. 75.

Ronsin prit « la fraîche » dans le sable, auprès de Mondrot qui buvait de l'eau froide :

« C'est dur, hein, petit gars ? Si tu avais pu entrer au télégraphe, comme mon neveu que son père est cantonnier, tu aurais eu moins de mal... Tu peux marcher maintenant ?... Va-t'en me quèrre dix sous de genièvre, t'en auras une goutte. »

Des verriers relayés traversaient la cour chauffée à quarante degrés. Elle semblait si fraîche au sortir du four qu'ils ne cherchaient pas l'ombre du bord des hangars. Ils évitaient les wagons de

charbon d'où les déchargeurs faisaient sortir des poussières.

Les équipes des ouvreaux brisées sans cesse par la demande des remplaçants n'avançaient pas le travail. L'air manquait aux poumons des hommes. Incapables de respirer, ils devaient souffler. Trois bouteilles faites, ils se sauvaient du four, gonflaient leur poitrine sous les claires-voies et venaient la vider dans trois autres bouteilles. Les pieds souffraient sur les dalles chaudes où chaque homme marquait la place par sa sueur. Les cannes changeaient de bouche, sucées par le souffleur, par le grand garçon, par le relais.

M. Tavaux faussait l'examen médical car il manquait de personnel, et des ouvriers, même sains, préféraient partir que s'y soumettre.

La précaution ancienne restait de demander aux nouveaux :

« T'es pas vérolé au moins ? »

et parfois les disputes pour des refus de souffler après un qui toussait ou portait marque de gueuse. Le relais de Ronsin, mal entraîné, quittait le feu. Ronsin s'y remit, fier des forces neuves de ses dix sous de genièvre, mais l'alcool flambait dans sa tête léchée par la flamme du four. Il tomba, la langue tirée comme un chien qui cherche l'eau. Deux grands garçons l'enlevèrent et, le haut de ses doigts raclant le sol, le portèrent au plein air dans un coin d'ombre.

Sitôt posé à plat dos, il vira sur le ventre et

travaillé par un tournis de délirium se mit à faire des culbutes. On plaça Mondrot de garde pour lui garantir la tête. L'enfant effrayé se garait des coups de pied et tendait, à bout de bras, des sacs vides sous le crâne de l'homme fou.

La fatigue, menant sa lourde charrue sur le visage du petit, traçait dans la plaine de ses joues maigres un long sillon.

A onze heures et demie, six places restaient blanches. Les hommes se groupaient autour des bassins d'eau tiède où ils rincent leur sueur en fin de travail et, les deux mains tenant le bord, y enfonçaient la tête. Il restait à quelques-uns la force de rire et de claquer le derrière du camarade en plongée. Le coup portait bien sur la chair suante. L'homme touché ruait au hasard, envoyant haut son pied nu.

Les six équipes demeurées entières se déboîtaient l'une après l'autre. Les ouvriers vaincus quittaient le feu. La massue du coup de chaleur en écroula encore un dont la bouche s'ouvrait grande à vouloir mordre la fraîcheur. La fixité de ses yeux aux paupières en berne activait M. Tavaux pour quérir le médecin.

Devant le four aux onze places blanches, le gros Paillier restait seul, à l'heure terrible : Midi. La puissance d'animer un feu de forge était en lui. L'effort de souffler tendait sa ceinture. Très sobre, il trempait ses lèvres dans le coco fourni par la maison et avalait peu de boisson, qu'il filtrait lentement entre ses dents serrées.

Aux vingt minutes de repos de la demi-coupe, des ouvriers entraient à l'estaminet du « Bout du Monde » tenu en face l'entrée de la verrerie par Charlier. Les verriers blêmis tenaient dans leurs mains rudes les grosses chopes de verre blanc, pleines de bière sans mousse. Las, ils s'appuyaient des deux coudes sur les tables vernies ; la fatigue écrasait leurs épaules de son pied de plomb. La chaleur de leur corps attirait les mouches. Ils se taisaient et lèchaient sur leurs lèvres, à coups lents de leur langue épaisse, le sel de leur transpiration.

Charlier rangeait ses litres multicolores derrière son comptoir d'étain.

Vermine, l'enfant d'hospice, s'asseyait sur la marche fraîche. Un verrier s'égaya de l'insulter : « Assassin ! »

Le petit aux lèvres closes tint longtemps son regard sur l'homme à la fureur doublée :

« Enfant de putain ! »

Retourné parmi les porteurs qui croquaient, à l'ombre, leur tartine, l'outragé répétait sa justification à une fille dont le dos de treize ans bombait en poitrine de belle femme :

« Je suis pas un assassin. La corde de l'échelle, je l'avais défaite pour botteler du foin au grenier. Le peintre a dit que c'était pour qu'il tombe et qu'il se tue. Alors l'inspecteur est venu ; il m'a enlevé de chez le peintre et il m'a mis ici. »

Un petit Breton, aux cheveux blonds poudrés de poussier noir, augmentait, à l'écouter, l'effroi

permanent dans ses yeux bleus. Sa chemise à col taillé d'épaule à épaule, livrait au vent la maigre poitrine où les os jeunes repoussaient la peau sale.

Ils durent retourner achever de gagner leurs trente sous jusqu'à quatre heures ; puis les hommes de la coupe fraîche prirent la besogne. Il ne restait devant le four que quatorze ouvriers sur trente-six pour la leur céder. Etourdis de souffler, la tête vide, leurs yeux luisant de fièvre voyaient trouble.

Ils descendirent et, se mettant nus, lavèrent leurs corps brûlants dans l'eau tiède qu'ils battaient de leurs mains dures. Sous leur peau fumante, les os apparents indiquaient bien le dessin du squelette. Le mur noir forçait la lividité de leur chair nue, blême des pieds aux cheveux, couleur cadavre, sauf les deux cicatrices rouges de leurs pommettes brûlées.

Une horreur venait de l'ombre remuée par la blancheur des gestes de ce groupe de suppliciés.

M. Rambaud, le chef de fabrication, surveillait la mise en train de la coupe fraîche. Il alluma sa cigarette à une bouteille chaude et fit le tour du chantier, soufflant sa fumée à grosses joues, par habitude de verrier. Il s'occupa de savoir où habitait dans les corons le nouveau grand gamin du souffleur Guilloche, car il ne versait jamais dans la même équipe les voisins de porte, sachant que les femmes qu'un mur seul sépare, aiment nourrir des querelles que parfois les hommes soutiennent.

Puis il bougonna :

« Qu'est-ce qu'il vient foutre ici, celui-là ? » contre Touvereyn, secrétaire du syndicat, qui ne devait le travail qu'à minuit.

M. Rambaud lui tourna lentement le dos. Touvereyn passa tranquille devant l'équipe de satans en sueur dont les rires l'encourageaient.

Son effort à atteindre une grande politesse fit racler sa voix sur la gorge pour répondre à M. Tavaux qui lui demandait la raison de son entrée au bureau :

« Je viens voir le patron. J'ai des réclamations. Au nom de mes camarades.

M. Brizet pressa l'affaire :

— Faites-les. »

Un rougissement fronça la peau jaune de l'homme de grand feu. Mais très vite il redevint blême et son émotion ne fut plus appréciable qu'aux espacements dans sa parole :

— D'abord, il y a la propreté. On urine dans un tonneau qui est derrière le four. Aux chaleurs, comme maintenant, ça bout. Pour manger, on n'a pas de place propre. On se lave dans les bassins à rafraîchir les cannes. Tout ça, c'est pour dire qu'on n'a rien pour se tenir comme doit se tenir du monde.

M. Brizet ricana un peu :

— Si je vous faisais des urinoirs en céramique, ça ne vous empêcherait pas de pisser dans le charbon. On a bien été forcé de mettre un tonneau. Vous pourrissiez le mur au lieu d'aller à la cour.

Trois pas, c'est trop. Ah ! oui, peur d'attraper froid ! Quand c'est pour prendre un verre, vous n'avez pas peur.

Il faut aussi que je dépense dix mille francs à vous bâtir un réfectoire. Vous savez ce que les verriers en font du réfectoire, là où on leur en donne un ? Ils en font un bordel.

Des lavabos, vous en avez eu. Où sont les robinets ? On les a tous volés, pour le cuivre.

Il y a dans mes corons des maisons où on a enlevé les planchers pour faire du feu.

Vous savez bien comme on dit : Les verriers, c'est pas du monde.

Touvereyn endura que le patron silencieux le regardât en face, puis il mâcha de lentes paroles :

— Quand vous êtes à la maladie, c'est le médecin qui doit s'occuper pour vous. Nous, on est malade de la saleté du métier. Du métier qui vous profite. Presque tous, on en meurt avant cinquante ans. Et vous dites : Je m'occuperai pas de vous soigner. On peut pas vous guérir. Si. On peut. Ceux qui ont volé les robinets, il aurait pas fallu que d'autres camarades les voient.

Il y a ceux qui ont bonne volonté et ceux qui ne comprennent rien. Ceux-là il faut avoir la patience de leur faire une habitude. C'est à vous de donner les moyens d'avoir l'habitude. Si on vous avait volé votre coffre-fort, vous le remplaceriez. Vous pouvez bien remplacer six robinets.

Aussi pour les ventilateurs...

M. Brizet frappa la table de ses mains étendues où deux lourdes bagues élevaient sur la peau blanche leur colline d'or.

— Il ne manquait plus que ça.

Cinquante mille francs de ventilation. Là où on leur installe des ventilateurs, les verriers les bouchent. Parce que ça leur envoie des fluxions de poitrine.

M. Tavaux priva Rouvereyn de réplique :

— En voilà assez !

impatience que M. Brizet n'approuva point par ce temps de recrutement difficile, mais puisant à ses habitudes commerciales une plus grande habileté, il tint à Touvereyn un discours gracieux :

— Vous vous laissez influencer par des messieurs, sociologues comme ils disent ; ils créent la sensiblerie ouvrière et détruisent l'amour du métier, l'héroïsme professionnel. Ces regardeurs d'ouvriers n'ont jamais approché du feu que pour se chauffer le ventre. De vous voir avancer au four les fait pleurnicher : le métier qui tue. Ils font des conférences, des statistiques, pour être décorés. Ce sont vos professeurs de gémissement.

A l'époque de leur histoire où nos verreries sont le plus perfectionnées, on nous critique comme jamais. Depuis 1662 que cette maison a été fondée par Henri de Lorraine, les murs en ont vu. On nous traite aujourd'hui d'exploiteurs et nos salaires donnent pour huit heures de travail quinze francs

par jour aux souffleurs, huit francs aux grands garçons, cinq francs aux cueilleurs.

Ah, ils étaient plus heureux que moi les gentilshommes verriers, et ils ne se brûlaient pas à leur braise. Messieurs de Guise venaient tout juste chasser dans leurs forêts où on coupait les bûches pour les fours à moufles. Il y a encore de nos ouvriers qui ont connu ces fours-là. On appelait les hommes dès la fusion prête et ils soufflaient tant qu'il restait du verre dans les pots. Cela pouvait durer douze heures... quinze heures. Il fallait marcher. On ne sait pas trop ce qui se passait. Quand les souffleurs finissaient, les fourniers revenaient et recommençaient à fondre.

Encore il y a trente ans, on réveillait aussi bien les ouvriers à dix heures du soir qu'à trois heures du matin. L'homme venait prendre la canne pour un temps dont il ignorait la durée précise ; elle dépendait de la quantité de verre, du nombre des souffleurs, de leur activité.

Le four à réverbère, permettant une liquéfaction continue, a régularisé le travail. Nos coupes de huit heures avec relais sont la meilleure organisation possible. Et l'ouvrier gagne.

Vous avez tort de vous rendre si difficiles. N'oubliez pas que le soufflage mécanique est trouvé. Il n'y manque que quelques perfectionnements pour notre partie. Le mauvais esprit ouvrier a déterminé de bien belles inventions.

Touvereyn montra qu'il y avait réfléchi :

— Ça ne servirait plus à rien d'être bon souffleur, si c'est vrai ce qu'on dit, que la machine ferait mieux que le meilleur. Mais ça servirait plus à rien d'être patron qui connaît l'affaire puisque tout le monde qui a un million pourrait monter une verrerie. Ne gâtez pas le métier.

M. Brizet rit avec amertume :

— Il est déjà assez triste.

Emmenant Touvereyn vers le four, il continua de s'abriter aux difficultés :

— Les verreries ont de lourdes servitudes. Les anciennes, établies dans les forêts seigneuriales, sont asservies au rail, maintenant qu'on brûle du charbon au lieu de bûches. Ah ! si j'étais au bord d'un canal...

Le rude ouvrier aux intentions ensevelies par la parole facile de M. Brizet continuait de montrer sa résolution de politesse par une grande raideur de démarche. L'indice de son énergie dominée était à l'avancement lent de sa mâchoire qui portait en cicatrice blanche un baiser de flamme.

Ils rencontrèrent l'homme sauvé du coup de chaleur, qui traversait la cour sans les voir et partait à tête ivre vers le sommeil fiévreux.

M. Rambaud entrait s'irriter auprès du sous-directeur contre l'accueil fait au syndiqué.

— Le patron se fait voir avec lui au lieu de le foutre à la porte. Il n'a qu'à lui donner ma place. Allez-vous-en commander les hommes après ça.

Puis il entretint M. Tavaux de la réparation

annuelle du four, arrêtant huit jours la fabrication :

— Le moment est bon. Le travail ne rend pas. Il fait trop chaud et il ne fera pas plus chaud ; nous avons eu quarante-deux au soleil, la température maxima de l'année dernière. »

Un ouvrier le cherchait pour ouvrir un des fours à recuire fermés au cadenas contre l'aération maladroite ou malveillante avant les sept jours de recuisson.

Le battant de fer pivota, libérant le souffle torride. Du four suivant, refroidi, les bouteilles sortaient, présentées de fond par un homme dont on ne voyait que les mains. Il arrivait à celles des derniers rangs encore tièdes. Incommodé par le carbone couvé dans la chambre sans ventilation, sa tête blême venait parfois respirer au bord de la trappe noire. Le plafond bas l'obligeait à perdre un tiers de sa taille, les genoux et la tête appelés vers son ventre. Il se contractait pendant des heures dans le malaise de l'air empoisonné.

Hors du four, un homme prenant les bouteilles tendues les mettait en brouettes roulées au magasin, où M. Rambaud vérifiait le poids et la contenance : trente-deux onces pour quatre-vingt-deux centilitres.

Des mireurs levant les pièces entre leurs yeux et le jour mettaient au premier choix : trente-six francs le cent, celles sans bulles ni plis ; les autres aux choix inférieurs : quinze francs, douze francs selon l'importance des défauts.

La fournée triée augmenta le stock empilé tout autour de la verrerie sous des hangars de briques dont le mur d'enceinte formait le fond.

Les emballeurs maniaient les champenoises avec la grande habileté des gens accoutumés à tenir toujours un objet de même forme et en plaçaient sur du foin de marais douze cent cinquante dans chacune des harasses de bois peint en vert dont les barres portaient en lettres jaunes : Verrerie d'Hornis.

M. Berteaux jura en découvrant une premier choix mouillée de bière. Les maisons de Champagne très vigilantes à n'utiliser que des bouteilles vierges renvoyaient celles empruntées par les ouvriers pour leur boisson.

Les emballeurs activaient leur besogne, secouant des poignées de foin, en gens qui n'avaient rien à voir à cette affaire et pas de temps à perdre.

Le chef de cour brisa le verre souillé sur le monceau de déchets à refondre.

La roue à rochet de la grue cliquetait sur le silence des hommes appliqués à charger d'équerre deux harasses par wagons.

M. Berteaux partit faire ses expéditions à différentes marques de Champagne, dont la principale à la maison Hartmann, de Reims, à qui M. Brizet fournissait chaque année cinq cent mille bouteilles.

Des enfants de l'équipe de nuit arrivaient de La Capelle et de Neuve-Maison par le train de sept heures. Ils couchaient, en attendant d'éveiller

les souffleurs, dans un logis de briques meublé d'une planche inclinée. Des paillasses y tenaient, garnies de foin et de puces.

Cinq marmots entrèrent poser leurs gamelles d'émail bleu et leur litre de boisson, puis jouèrent au bouchon à un sou la partie.

La veille, un visiteur dont ils avaient de leurs casquettes épousseté les chaussures, pour qu'il sortît propre de la verrerie, avait obéi à cette demande traditionnelle de la tringuelte.

Derrière les claires-voies, l'éclat du four augmentait à la nuit tombante.

Les enfants se rapprochèrent de la lampe placée à la porte du dortoir. Défense de l'entrer, par crainte du feu aux paillasses. Un tout petit perdit quatre sous et alla dormir. Celui qui les gagnait les noua dans son mouchoir. La lampe, épuisée, s'éteignit. Ne pouvant plus jouer, ils se couchèrent.

Trois autres vinrent de Sougland par le train de neuf heures. Gênés pour poser leurs affaires, ils demandaient :

« Qui c'est le verrat qu'a éteint l'électricité ? »

Un enfant d'hospice, bousculé, bégaya par forts hoquets qui ébranlaient sa tête aux cheveux piqués en crins de brosse. Il chercha la tranquillité hors du logis à tumulte et, seul, chanta, très bas. Un petit aux mains sans haine, venu doucement l'écouter, lui toucha l'épaule :

« Comment ça se fait que tu becques point quand tu chantes ? »

L'effaré ne put répondre rien de distinct car, privé de solitude, il « becquait » de nouveau à voix de chien.

Paillier, qui ajoutait à son métier de souffleur le profit de la place de concierge devait la surveillance de cette marmaille.

Depuis vingt ans sédentaire à la verrerie, il possédait deux maisons à un étage qu'il louait dix-sept francs par mois. Il donnait cette raison de travailler encore malgré l'aisance :

« C'est pour avoir de quoi élever mes deux garçons, qu'ils ne soient pas verriers. Ils ne feront pas de bouteilles. J'y ai eu trop de mal. »

Sa consigne était de mettre debout à onze heures les enfants des paillasses. Il devait les tirer par les pieds. Ça dort bien les petits. Il les poussait dans Hornis chercher leurs hommes :

« Hé ! Bourru ! en route ! »

Le bruit du travail de l'équipe de quatre heures, ardente devant le four ardent ne troublait pas leur sommeil. Aussi tranquilles que les blonds enfants sous les rideaux de dentelles, ils dormaient durement, suant la fatigue profonde qui ne quitterait plus qu'à la mort leur corps martyrisé.

Minouflet, vigneron de Berny en Champagne, les manches de sa chemise retroussées sur ses bras bruns, vaporisait dans ses deux arpents de vigne attaqués du mildiou le sulfate de cuivre qui le patinait en statue de bronze.

Sous le bord baissé de son grand chapeau de paille, ses yeux bleus visaient plus haut sur la côte, Posier, qui sulfatait aussi ses quatre arpents avec sa femme et deux ouvriers : quatre points blancs dans la touffe verte. L'ouvrage fait se voyait derrière eux à la couleur du feuillage vert-de-gris sur l'espace sulfaté. Ils marchaient dans le vert frais des plants sans cuivre, devant eux. Des taches de rouille plumetaient les endroits où le mildiou ne lâchait plus. Minouflet claquait sa langue en clignant de l'œil, car moins de feuilles grillées marquaient son bien et il n'aimait pas Posier, un républicain.

Minouflet, son réservoir vide, gagnait le chemin où, sur la charrette à deux roues, chauffait au soleil le tonneau de bouillie au sulfate. Il mit bas le vaporisateur harnaché à ses épaules et s'assit. Sa femme apportait la croûte de quatre heures. Elle posa du pain, du salé, un barillet de vin rose et tendit son tablier de jute à Minouflet qui torcha ses mains verdies de cuivre, puis trancha de son couteau pointu le pain de deux livres cuit en croissant.

Assis au bord du vignoble ils mangeaient lentement, le dos contre l'herbe du talus. Les jambes repliées sous la jupe tendue par le haussement des genoux, elle penchait sa petite tête ronde aux joues hâlées ; lui allongeait les siennes dans le chemin de craie creusé de deux ornières blanches. Il élargissait le bâillement de sa chemise.

Un chemineau venait, ceinturé de rouge. Par une bretelle de cuir tenait à son épaule un carnier de chasse dont la frange de ficelle essuyait ses houseaux terreux. Il portait sous le bras gauche un parapluie de coton bleu et, à la main droite, une trique. Un canotier de paille abritait mal sa figure obstinée, forgée au soleil. Il dit :

« Bonjour, les gens ; c'est par là les vignes de Hartmann et celles de Moët ?

Il pointa sa trique vers le haut de la côte où travaillait un moulin à six ailes.

Minouflet leva son couteau :

— Si on veut ; Moët a des vignes par là-haut, il en a sur Villers, il en a sur Rilly.

« Celles de Hartmann sont plus près, sur Berny. Ça dépend où vous allez.

— Je vais où on embauche.

La femme voulait savoir plus de choses :

— D'où venez-vous ?

L'errant à la vie sans hâte lui parla longuement :

— De la Marne. Il n'y a pas d'ouvrage là-bas. Le mildiou mange tout. A Villers, on dépique les vignes. Le bois est perdu. On ne tirera pas

dix litres de vin de quatre arpents. Il y en a qui travaillent encore pour garder la feuille et mûrir le bois. Ça fera une année de vingt-quatre mois. Ici, vous êtes chanceux. C'est beau ça.

Il indiqua d'un coup de son menton osseux la vigne dans le plant de Minouflet.

Le vigneron évita d'affirmer :

— Le vignoble montre beau sur le bord du chemin, parce qu'il a de l'air. Dans l'intérieur tout n'est pas comme ça. On n'a pas eu grand'chose l'année dernière, mais si on pouvait en avoir autant cette année, on se dirait heureux. Il a fait chaud avant le temps, la pousse est montée plus vite qu'on ne pouvait travailler. On ne savait plus se reconnaître là-dedans. C'est à ce moment-là qu'il fallait venir. Maintenant, c'est des nuits fraîches et de l'eau. Trop chaud à midi ; trop froid à minuit. La feuille est cornet et tombe comme en octobre

L'homme des routes dit la nécessité :

— C'est dur à vivre,

puis marqua l'exception :

— Pas pour ceux-là.

Sa trique se levait vers le château de la veuve, héritière par habile alliance de la grande marque Poirette La majesté des arbres soutenait la vaste façade qui montrait son insolence au village des hommes des vignes.

A sa question dernière :

— C'est-il vrai que Hartmann prend du monde ?

le trimardeur eut réponse :

— On le dit. Vous pouvez toujours aller voir. Il a déjà sulfaté quatre fois. Passez par les chemins de terre, on a le pied moins leste que sur la route, mais c'est plus court. »

Et il repartit à marche vigoureuse.

Sur les collines piquées d'échalas, les bras de chemises des hommes épars, blancs au plein soleil, tachaient l'immensité de verdure.

On entendait de bien loin, dans l'air calme, le cri d'un vigneron guidant entre les ceps son cheval de labour.

Un tumulus d'amendement fait de couches alternées de fumier et de fine terre de Mutigny, projetait son ombre carrée où le chemineau tenté s'assit.

Au bout de ses longues jambes étendues, les clous de semelles luisaient au milieu du chemin. Il prit du pain dans son carnier.

Une femme qui esherbait lui parla :

« Vous pensez travailler au vignoble ?... On n'a pas de cœur à l'ouvrage, cette année ; regardez ça.

Elle fit pleuvoir, en les touchant, les grains d'une grappe morte.

C'est venu en une nuit. Au matin, tout était blanc, et depuis c'est la misère. On n'ose pas réclamer sa paie au maître. Et quoi lui dire quand il vous demande : « Y a-t-il du regain dans ma vigne ? » On est malheureux. La culture vaut mieux que le vigneron aujourd'hui. Le maître a ces deux arpents, trois aux Rosaies et deux encore sur la route de Villers. Terre ramassée, vigne

répandue. Quand une pièce est malade l'autre est sauve. Cette année tout souffre. Dans le temps, la vigne se passait de père en fils. Des souches vivaient cent ans. Aujourd'hui chaque vigneron refait sa vigne pour sa vie. Bien heureux quand il ne doit pas la refaire deux fois.

Le solitaire fut désobligeant :

— Les femmes, ça se plaint toujours.

Elle nia ne penser qu'à elle :

— On a plus belle vie que le maître vigneron. On sait bien qu'une année il gagne, une année il perd. Mais voilà longtemps qu'il perd toujours. Nous on est à paie fixe : deux mille pour un ménage, logés, et le vin. Dans le temps on soignait trois arpents. Maintenant, la moitié. C'est pas le courage qui manque. Mais la vigne, c'est devenu comme un enfant malade. Faut toujours être penché dessus.

Elle se plaignit du plant américain et montra sur des cépages en ligne les jeunes pousses en velours blanc du feuillage intarissable :

— On a épampré voilà huit jours. Faudrait déjà recommencer.

Se levant, il souhaita :

— Bon courage.

Et elle :

— Bonne chance. »

Des hommes sortant d'un domaine grillagé emplissaient leurs pulvérisateurs à la fontaine d'un tonneau de sulfate porté par une charrette barrant le chemin.

Le cheval, agacé par les mouches, dressait en cornes de colimaçon ses oreilles mouchetées par les pompons rouges d'un capuchon.

M. Goutorbe, chef de culture de la maison Hartmann, portait même tenue que ses ouvriers pour le travail où il venait à pied et dont il devait compte à M. Pierson, chef de groupe, qui surveillait en voiture les propriétés Hartmann sur le terroir de Berny pour en fournir rapport à M. Maiberg, directeur du domaine, qui se déplaçait en automobile.

M. Goutorbe embauchait toutes mains à cinq francs et Picart le chemineau se joignit aux hommes de bronze qui criblaient de cuivre le mildiou tenace, brusquement favorisé par le temps froid et les pluies d'orage. Aux coups de soleil, la chaleur humide, couvée sous les ceps distants de soixante centimètres, forçait l'activité du champignon ravageur qui envahissait la grappe.

Picart reconnaissait l'homme qui sulfatait l'autre côté de sa file de vignes :

« J'ai travaillé pour vous dans le temps. C'était-il pas vers Hautvillers ?

Le vigneron aux mains habiles à droguer la plante souffrante accepta le souvenir :

— A Cumières. Pierre Duvigneaut. Aujourd'hui je me loue. Dans ma vigne il pousse ce que le vent sème.

Autrefois on était plus heureux d'avoir ses pieds sous sa table que sous celle des autres.

Maintenant, il fait meilleur vivre à gagner cinq francs par jour chez le propriétaire, qu'à s'endetter de dix francs sur son petit bien. »

Une pièce de vigne à la végétation empêchée par le phylloxéra creusait dans la verdure une cuvette bordée des pampres élevés des vignes saines. Les herbes folles atteignaient l'échalas nu plus haut que le ceps rabougri aux feuilles réduites.

Duvigneaut lia son exemple à ce désastre :

« Encore une d'abandonnée. C'est à un têtu. Il est parti du pays. Son bien pourri est tout entouré par les belles vignes de Hartmann et il ne veut pas le lui vendre. On est obligé de sulfurer sur sa terre pour empêcher son phylloxéra d'arriver aux cépages sains.

Il montra le coteau vert, animé dans les vignes de grands propriétaires de hordons d'ouvriers. Dans des pièces désertes la plante endurait sa souffrance :

— Les petits vont d'abord gagner cent sous chez le gros qui n'a jamais assez de monde pour sulfater vite. Pendant ce temps, le mildiou avance dans leurs lopins. »

Après la journée trop chaude, une barre de nuages noirs tachait l'horizon proche, fermé par les collines boisées de la forêt de Reims d'où les hordes d'échalas semblaient sortir pour l'invasion du pays.

Au soir, Picart retrouva au bord de sa vigne Minouflet qui s'inquiétait ainsi :

« C'est dur, une journée entière à pomper.

A cinq francs l'arpent que ça me coûte de sulfater, j'aurai perdu dix francs et mon temps si l'eau tombe. »

A la nuit, elle tomba, lavant les feuilles.

Minouflet eut l'oubli de sa peine en jouant l'apéritif à la manille chez Maréchal l'aubergiste, avec Neveux et Duvigneaut qui prenaient de l'absinthe gommée, lui, un amer citron.

Picart tenait sous ses coudes les gravures du *Supplément illustré du Petit Journal*. Posier les regardait par-dessus son épaule. Ces vives images les passionnaient. L'aubergiste en affichait aux murs.

Posier questionnait l'étranger :

« Vous n'êtes pas de par ici ?

— De Maucourt, en Lorraine. Je suis embauché au sulfatage. A refaire demain.

Et il compara la force de la pluie à celle de l'urine d'une vache.

Posier plaignait le travail perdu :

— La terre neuve mise au pied des vignes, l'orage la fait couler sur les routes.

Une récolte qui venait si bien. On n'a rien épargné pour la soigner, tant elle était belle. Et ne pas avoir le profit de son ouvrage, la faute à ce cochon de bon Dieu.

Picart définit rudement la Providence :

— Le bon Dieu, c'est une machine à embêter le pauvre monde. »

Heureux de leur opinion commune, les deux

« rouges » se fêtèrent par une absinthe au sucre.

A la table des « blancs », Neveux gagnait la partie. Ses deux arpents vendus à Hartmann, il travaillait en journée chez son acheteur et narguait le mildiou.

Minouflet buvait sans rien dire. Il songeait à un charroi de pierres pour l'église qui le sauverait de sa mauvaise année.

Tain et Moreau entrèrent ensemble, lavés et changés, sauf de leurs gros souliers vert-de-grisés encore malgré la pluie.

Tain parla aussi de l'intempérie ruineuse :

— Chien de temps. Voilà le grain pourri. Ceux qui ont du vin en cellier gagneront de l'argent.

Posier nia cette fortune :

— Pas tant. Les commissionnaires achètent déjà les réserves, par peur de la hausse après la vendange. Faut bien que je leur cède, sinon ils ne m'achèteraient plus rien... On ne gagne pas à garder son vin. Ça fraye trop. On soutire, on remplit. De vingt pièces de quatre ans, il m'en reste dix-huit ; du vin blondi, qui perd son bouquet.

— Combien on te l'a payé ?

— Pas cher. J'aurais plus gagné à le vendre aux Allemands.

Tain et Moreau s'assirent à sa table et burent de l'amer.

— Eh Minouflet, dit Tain, demande au curé qu'il nous fasse un miracle.

— T'es trop mécréant.

Le vieux Moreau battit des mains :

— Ah ! Ah ! Il t'enverra à Lourdes avec eune médaille sur l'estomac. Les miracles, ça se passe là-bas, loin, jamais cheux nous. Nous ont bien du mal à croire tout ça. L'autre an, y a bien une douzaine un peu passée de pellerineurs partis d'ici autour, i sont revenus tertous avec leurs infirmités. Mè, j'aurons point confiance dans les vobiscum pour leur y donner ma femme à mener là-bas. En revenant, a serait aussi bête qu'avant de partir et si al avait eune bosse sur le dos, a serait point passée, mais al en aurait peut-êt'ben eune autre sur le ventre.

Minouflet ne disposait pas de tant d'éloquence à défendre la foi et dit seulement :

— T'as une langue de garce.

Les rouges riaient haut et renouvelaient leurs apéritifs.

Maréchal pencha la bouteille verte sur le verre du trimardeur :

— Vous venez de la Marne. Le vignoble est-il beau par là ?

— Pire qu'ici. On n'aura pas deux pièces à l'hectare dans les basses vignes. Sur les hauteurs, plus rien. La feuille reste belle, mais la grappe est marquée. Fait pas bon pour l'ouvrier cette année.

Maréchal nourrissait l'espoir qui assurait la dépense chez lui :

— On sauvera ce qui reste et ça se vendra cher.

La femme de Duvigneaut entrait réclamer son homme pour la soupe :

— C'est sur la table.

Dans la salle d'auberge, éclairée de deux lampes elle demeurait debout, répétant l'invitation au discuteur occupé de maudire M. de Gimblet, fabricant de Berny qui n'achetait rien aux vignerons.

La femme penchant son corps énervé commençait l'impatience.

— Vas-tu venir ?

Il le lui promettait et continuait sa révolte :

— Si dans les bouteilles étiquetées « Champagne » il n'y avait que du vin de nos vignes, ça irait mieux pour nous. Depuis toujours, de père en fils, on a remué la terre d'ici et soigné le vignoble. Et un qui vient on ne sait pas d'où fait fortune avec la réputation de notre pays où nous endurons la misère. C'est pire que voler la nuit, ça. C'est voler les morts et nous.

Lentement levé, il aurait encore parlé entre la table et la porte, mais la femme activait sa marche :

— Avance.

Leur pas mourut dans la nuit dont la fraîcheur préparait le minuit glacé en œuvre alternée avec le midi torride sur les raisins abîmés.

*
* *

De fin août aux vendanges où on n'entre plus dans les vignes pour ne pas ébranler les grappes mûrissantes, les fabricants de politique vérifièrent

le vigneron. M. Blondel, cafetier de Reims, décoré des palmes académiques, se dérangea pour connaître si le pays malheureux gardait néanmoins sa foi au député.

On saluait avec déférence cet agent électoral ou on se retirait chez soi en le voyant venir, selon les opinions. Il serra toutes les mains en entrant chez Maréchal, joua au billard, frotta son ventre suffisant aux tables où il offrait la bienvenue, sortit pour aller pisser et, revenu, serra de nouveau toutes les mains, comme après un long voyage, car il savait les bonnes manières.

Par des affirmations niées et des négations dédites :

« On se contente. C'est pas qu'on aurait pas de quoi se plaindre.

— Faut pas se plaindre ; on pourrait tout de même avoir plus de contentement. »

Il connut indispensable la venue urgente de l'élu qui dut employer un dimanche après-midi, à parler de la délimitation de la Champagne dans le préau d'école.

Il vint des vignerons de toute la montagne de Reims. Le maire présidant la réunion proposa comme assesseurs Minouflet et Neveux, mais les gens de Berny crièrent : « Posier ! »

La foule des hommes tranquilles et curieux regardaient l'estrade où le député remuait des papiers. Il parla :

« ... La délimitation a été retardée par les

réclamations des vignerons de l'Aube demandant à y être compris. Malgré les démarches des délégués de la Fédération des Syndicats de la Marne, le Conseil d'Etat se dérobe. Nous demandons que la délimitation se borne au département de la Marne, plus le canton de Condé-en-Brie et quelques communes du canton de Château-Thierry. J'espère bien qu'à la rentrée...

Un vigneron refusait ce délai :

— C'est trop tard. Les vins étrangers entrent. On envoie trente mille fûts vides en Touraine. Ils reviendront pleins pour remplacer notre récolte perdue.

Des cris soulageaient la souffrance ou le dépit des hommes :

— Nous les foutrons à la Marne. A bas les fraudeurs !

Le vieux Moreau osait un imprudent discours :

— C'est biau de jacasser si longtemps. On peut s'égayer à parler quand on a quinze mille francs tout venus. Je ferons t'y pas mieux de les donner au pauv' vigneron qui peut point payer ses contributions. »

Un homme qui prétendait droit à la parole au nom d'une organisation syndicale parisienne s'obstinait à l'estrade où son débat avec M. Blondel nourrissait le tumulte de la salle. Enfin l'usurpateur de l'attention perdue par le député se mit face à l'assemblée, refit le nœud de sa cravate flottante et claironna :

« Citoyens !

Les bras levés sur le silence soudain, il ordonna sa figure à poils noirs selon les plis du beau masque oratoire et donna son discours :

« Ne soyez pas dupes. La délimitation est une lutte de marques qui profitera à ceux qui vendent l'étiquette, pas à vous qui cultivez le raisin.

Le gros négociant veut tuer le petit. Il prétend seul mettre « Champagne » sur son étiquette. Le public saura ce qu'il boit. Qu'est-ce que ça peut vous faire ? Vous ne vendez pas au public, mais au grand négociant qui vous achète votre raisin le prix qu'il veut. Le petit fabricant qui livre des mousseux à trente sous continuera de travailler les vins du Midi à vingt francs l'hecto.

Il changera son étiquette et la grande marque vendra plus cher la sienne.

La délimitation ne servira qu'à l'augmentation de l'énorme richesse des négociants.

Quand on aura tracé un rond par terre autour de vous, petits, et des gros qui vous mangent en serez-vous moins exploités ?

Il y a sur le vigneron autant de parasites que sur sa vigne : négociant, représentant, commissionnaire.

C'est contre ces phylloxéras qu'il vous faut lutter. Et pour cela, syndiquez-vous !

Comme il prenait souffle, M. Blondel le frappa d'une prompte injure :

— Vous êtes vendu aux fraudeurs.

Le vigneron champenois a les mêmes intérêts que l'honnête fabricant de Champagne. Leur collaboration a fait au produit une renommée dont le fraudeur profite et qu'il abîme. Le parasite du pays, c'est celui qui y fait entrer les vins étrangers pour les vendre comme étant du cru. Le voilà, l'homme de ruine. Le marchand de pétrole !

L'orateur à cravate flottante riait de triomphe :

— Ça vous rapporte plus de lécher les gros négociants qu'à moi de montrer qu'ils sont les profiteurs du vigneron. Voyez leurs palais à Reims et la rue du Milliard à Epernay ; leurs nouveaux châteaux dans le vignoble, au-dessus de la maison du paysan, toujours la même depuis des cent ans... »

M. Blondel criait des choses contraires.

Posier, sur l'estrade, applaudissait, à côté de Minouflet, tranquille, les doigts noués sur le ventre.

Les gens de Berny les apostrophaient : « Hé ! Minouflet, t'vas donc point aux vêpres ?

Ils traitaient Posier de « cul-terreux ». Il se leva :

— C'est sûr que le gros négociant et nous, petits propriétaires, on a intérêt ensemble contre le fraudeur. Mais quand on a tué le fraudeur, le gros négociant et nous on se retrouve d'intérêt contraire. Dans la Champagne, lui prend la fortune et nous la misère.

Nous, vignerons de terre, on ne peut pas lutter contre les négociants de fer.

Ils sont riches et ils tiennent ensemble. Nous, on est pauvres et on se bat. On ne s'entend pas pour boire un verre ; comment voulez-vous qu'on se syndique ?

Si les dévoués essayent, voilà ce qui se passera, c'est moi qui vous le dis : notre syndicat fera le prix du vin ; les négociants diront : non. Ils achèteront leur vin aux non-syndiqués et nous, nous boirons le nôtre.

Tous ou personne !

Je m'en mets le premier, moi, du syndicat, si Minouflet s'en met avec moi. Tope.

Il lui tendit la main. Minouflet ne bougea pas et répliqua quelque chose que les sifflets et les bravos empêchèrent d'entendre.

Le maire réclama le silence. Un vigneron, candidat contre lui aux élections municipales, le nargua :

— Vous n'êtes pas digne de porter l'écharpe. Vous avez fait mettre des journaux barbouillés d'excréments dans ma boîte aux lettres.

Un autre lui reprocha :

— Vous ruinez la commune. On goudronne les routes pour les automobiles, et le chemin de Saint-Timothée pour nos charrettes n'est pas fait.

Le grand nombre se taisait. On craignait le maire. Il réussit à dire :

— Nous n'avancerons à rien, si vous troublez la réunion par des discussions locales. Il s'agit de la dé-li-mi-ta-tion.

Enfin, le député put lire l'ordre du jour « exprimant le regret du retard inexplicable apporté par le Conseil d'Etat à fixer la délimitation de la Champagne et demandant aux pouvoirs publics d'accorder aux vignerons ruinés par le mildiou l'exonération de l'impôt foncier et les plus larges indemnités. »

Neveux criait la question de ceux qui ne possédaient pas la terre :

— Et nous, les ouvriers, dans tout ça ?

On ne lui donna pas réponse.

Les discussions reprirent dehors. Posier, gris d'avoir trop parlé, parlait encore :

— La jalousie nous tue. On se mange. On ferait bien mieux de s'entendre contre le négociant, qui nous met dans la misère. Tous les ans, on fait des dettes. On arrive à peine à tirer sa petite épingle. Bientôt, on manquera de pain. Pourtant, c'est nous qui le faisons le vin qu'il vend, et c'est lui qui a le profit !

Les « blancs » ne se compromettaient pas à écouter. Ils entraient aux auberges.

Le vieux Moreau donnait un bon conseil :

— Tiens ta langue ; tu vendras point ton vin. Te faudra le boire, mon gars !

Posier acceptait ce risque :

— Je le boirai : j'aurai point le gosier sec de trop dire ce que je pense. Et si tout le monde pensait comme moi, on serait tous plus riches.

Echauffé, il passa son grand mouchoir sur la

coiffe humide de son chapeau des dimanches.

— Faut pas avoir de cœur de voter contre la République, parce que le gros négociant vient vous voir en automobile et qu'on a peur qu'aux vendanges son commissionnaire vous tienne en quarantaine.

Cette évocation des puissances redoutées de tous mettait les prudents en fuite. Les gens reprenaient la route de leurs terroirs.

De loin, des hommes à l'âme basse injuriaient le républicain :

— Eh ! le fou... Anarchiste !

L'heure de l'apéritif réjouissait l'âme simple des aubergistes, heureux de l'entrée de tout ce monde.

Chez Maréchal, Neveux mouillait lentement son absinthe et en offrait une à Picart le Lorrain, car ils s'étaient reconnus anciens soldats du même régiment, et cela les liait :

— Faut tout dire, expliquait Neveux ; dans les temps, nous, vignerons, nous avions belle vie. En 89, le comte d'Epernay tira de son vignoble douze mille hectolitres et joua la hausse pour tomber le marquis de Reims qui ne possédait pas un arpent. La pièce de cuvée monta à dix-huit cents francs. Le marquis de Reims résista et acheta des vignes. On les cédait au taux de production des dernières vendanges. Nous n'avions jamais tant vu d'argent. On a vendu les pressoirs, on a vendu tout. Quand ils ont eu assez de vignes pour ne plus se battre, les négociants se sont

entendus. Maintenant, c'est leur revanche : ils font le bas prix. C'est à prendre ou à laisser. Ils sont riches ; nous, nous empruntons. Si on ne peut pas rendre, on vend sa vigne. Le négociant l'achète. Quand nous serons tous devenus ouvriers chez eux, ce sera encore une fois notre tour de mettre le poids dans la balance. Gare la grève. Mais maintenant il n'y a pas de solidarité entre nous, à cause des satisfaits qui flattent le négociant pour se faire acheter leur vin.

Le Lorrain nia la vertu du peuple :

— Les ouvriers sont partout les mêmes ; ils se mangent la laine sur le dos.

Neveux reprenait sa formule :

— Faut tout dire. Des négociants aident le petit propriétaire. Ils veulent le conserver pour profiter de lui. Il est capable de se passer de manger pour acheter de quoi fumer ses arpents et d'y travailler quatorze heures par jour. Son raisin revient une fois moins cher que celui du grand domaine. Le négociant veut assez de vignes pour ne pas dépendre du paysan, mais il ne tient pas à les posséder toutes.

Le vigneron est fou de travail. Tant qu'il fait clair, il est sur sa terre. Il y mange. Le malheur c'est que depuis toujours il y a de la vigne sur les côtes de plein soleil. Pour la changer de place il faudrait que le monde tourne à l'envers et que la lumière soit où est l'ombre. On soigne la plante, on soigne le sol, mais la terre n'a plus sa jeunesse.

*
* *

M. Dumesnil, commissionnaire, vint, comme les gens de Berny affûtaient les serpettes et lavaient les paniers pour les vendanges.

La figure de M. Dumesnil ne portait pas la révélation d'une haute intelligence.

La lèvre inférieure, de chair très serrée, avançait sous la moustache noire. Sa réputation d'homme fort en affaires rendait justice à sa science de bouledogue : il savait étrangler les gens. Il ne se fatiguait pas en finesses et redisait chaque automne aux vignerons que les caves des négociants étant pleines, on achetait la vendange par miséricorde. Dans ces conditions, on ne pouvait pas la payer bien cher.

Les vignerons redoutaient M. Dumesnil, mais lui devaient bonne mine, car, à ne pas lui plaire, on risquait de mourir de faim.

Il parla à Posier avec sévérité :

« Vous voulez faire ici du syndicat, comme à Cumières ?

Votre Fédération vous fait plus de mal que le phylloxéra. Lisez ça.

Il mit l'index sur la menace droite insérée par les négociants dans *le Temps* :

« Qu'arrivera-t-il ; si en face du syndicat des vignerons, plus exigeant et plus acerbe que jamais, se dresse le syndicat des négociants, toutes réser-

ves constituées et assurées, décidé à ne pas acheter pendant deux campagnes. La misère des vignerons du Midi, causée par la mévente, serait encore de l'opulence à côté de la misère qui guette les vignerons de Champagne. »

Puis donna éloge au dévouement des négociants et des députés :

— Ils demandent pour vous au Parlement deux millions de secours et le dégrèvement de l'impôt foncier sur les vignobles atteints par le mildiou. On vous aide à vivre. Tenez-vous tranquilles.

Comme le Champenois silencieux le regardait à œil luisant :

— Ou alors, dit-il, crevez de faim.

Le paysan appuyé au ceps dont les grappes saines mettaient un diadème à sa porte, semblait de loin en paisible conversation avec l'homme bien vêtu à qui il infligeait les vérités meurtrières :

— Notre tour viendra peut-être bien de vous faire crever, vous, fainéant ! Vous passez en automobile et j'ai pas de quoi louer les chevaux pour voiturer mon fumier.

M. Dumesnil animait ses doigts sur la breloque coûteuse de sa chaîne en or et doublait d'insolence sa domination insultée :

— Oui, j'en gagne de l'argent. J'en gagne sur votre dos et je me fous de vous. »

Il donna revanche à son autorité dans le village où les ouvriers de la maison Hartmann venaient de Reims préparer les pressoirs.

Les fûts de deux cents litres, fraîchement liés, arrivaient haut gerbés sur camions.

Ne posséder ni pressoirs, ni tonneaux, assurait la docilité, envers M. Dumesnil, des vignerons, horticulteurs en raisins, outillés à faire de la grapperie, non du vin, et pris entre céder au marché ou laisser pourrir leur récolte.

Le 25 septembre, la vendange commença dans la montagne d'Epernay. Elle précédait de quinze jours celle de la montagne de Reims. Le prix de la première cueillette établit l'échelle de valeur pour tous les crus. Le kilogramme de raisins noirs d'Ay, fixé à 1 fr. 25 par le syndicat des négociants, M. Dumesnil acheta au même taux dans les grands terroirs : Cramant, Avize, Verzenay, pour descendre à un franc à Avenay, Bouzy, à quatre-vingt centimes à Berny, Cumières, à cinquante centimes dans les petits vignobles.

Les gens de Verzy se fâchaient de ne recevoir que soixante-dix francs pour la caque de soixante kilogrammes livrables à Verzenay, alors que ceux de Verzenay livraient sur place pour soixante-quinze francs.

Le *cochylis ambiguella*, le « ver coquin », mangeait les raisin mûrs. De nouveaux orages activaient sur la grappe la pourriture du rot brun.

On manquait de bras, car le triage des grains perdus triplait la besogne. Les herbagers, les vanniers, les laboureurs, qui venaient chaque automne après la moisson, restaient cette année chez eux,

craignant de ne rien gagner en pays de misère. Les rôdeurs, accoutumés à suivre leur cure de raisins, ne manquaient pas.

Ils grappillaient ou cherchaient l'embauchage pour se régaler plus tranquillement.

On réclamait des mains à son de caisse : deux francs cinquante les cueilleurs, trois francs sans le repas du soir ; les porteurs, trois francs, nourris.

La vigne montrait beau ; le mildiou laissant la feuille, vivait sur la grappe ; sous les pampres touffus des ceps bas, les grains pauvres cachaient leur laideur honteuse.

Au lieu des fruits en pommes de pin du pineau noir, on trouvait des chapelets rongés, pourris où le cochylis repu remuait sa tête rouge.

Il restait six cents à huit cents kilogrammes à l'hectare.

Plus hauts qu'en juillet, sur les feuilles tassées par l'automne, les échalas teintaient la colline de hachures grises sur le vert éteint des plantes vieillies.

Une angoisse de désastre venait de cet océan de vignes presque désert de vignerons.

Quelques groupes blancs de femmes en coiffe et d'hommes en bras de chemise remplaçaient la foule de l'année d'avant.

Le soleil enfin franc dans le ciel net donnait sueur au travail. Posier prenait regret à cette chaleur tardive :

« C'est de la médecine à un mort. Il y a quatre

grains et ils sont pourris. On a pourtant fait tout ce qu'il fallait. On n'a pas de récompense ».

Minouffet, sa femme et son fils, retardant la vendange de leurs trois arpents, cueillaient chez Hartman avec le Lorrain revenu de lier des tonneaux à Reims, Neveu, Moreau, leurs femmes et leurs enfants.

Un garçon de dix-huit ans les aidait. La plaque d'un ceinturon d'infanterie luisait sur son ventre creux. Des ficelles nouaient autour de ses chevilles nues le bas de son pantalon de velours. Les orteils jouaient par les trous d'espadrilles. Une déchirure de son maillot noir découvrait la pointe de son teton droit.

Il portait son mouchoir autour du cou, prétendait s'appeler Rothschild et disait :

« Ça se voit donc pas à ma cravate ? »

Sa « petite sœur » baissait vers les ceps sa tête aux cheveux coupés ras dans quelque hôpital. Elle rôdait avec délices dans les vignes du seigneur. Du seigneur Hartmann.

Son front piqué de taches rousses se plissait par la volonté de chercher les plus belles grappes pour ses vilaines dents.

Elle les choisissait à ras de terre salies de boue, mais glaciales. Le soleil tiédissait les grappes hautes.

« Si on ne ferait pas mieux de leur donner vingt sous et qu'ils passent leur chemin, disait Minouflet. Ils mangent plus qu'ils ne mettent

dans le panier. Ils ne délient même point le chais ; ils arrachent au lieu de couper, et à la bêcherie ou à la taillerie, l'année prochaine, le bois sera perdu. »

Madame Minouflet épinglait ses jupons en culotte de zouave pour leur éviter le contact du sol trempé de pluie. Un numéro de *la Croix*, plié en chapeau, couvrait sa tête.

Les vendangeurs avançaient en « hordon », tout en ligne, pour ne manquer aucun cep.

Des pièces de culture ajoutaient du vert frais au paysage sombre du vignoble fané. Des groupes de sapins noirs repéraient les propriétés.

M. Maiberg, directeur du domaine Hartmann, montait en charrette anglaise par les chemins des vignes. Ses roues distancées par un essieu plus long que celui des chariots de vendange, une seule tombait dans l'ornière et la voiture roulait de guingois.

M. Maiberg goûta le grain dans une caque d'osier où Rothschild vidait son panier, puis examina le bois jaune de la vigne, tiqueté de noir.

Les gouttes vertes du dernier sulfatage grêlaient la feuille saine. Dans l'étendue des plants, les pampres mildiousés posaient des tons noirs, les pampres mûrs des tons rouges. Sur le grand tapis vert taché tendu sur les collines, les routes tissaient des ornements blancs.

Au bord du chemin, les femmes assises autour des clayettes d'osier y triaient la récolte, détour-

nant le vert et le pourri. Le beau grain rivé, bijou bruni, sur la tige verte tombait seul dans le panier de choix. Le vin de Champagne est soigné de la grappe à la coupe.

Des parapluies, liés par un mouchoir au plus proche échalas, portaient ombre aux trieuses.

Deux vendangeurs soutenant une caque de soixante kilos par une perche glissée dans les deux anses, afin de passer le lourd panier haut sur les ceps, sortirent de la vigne et atterrirent leur charge auprès des femmes bavardes.

« Reposez vos langues, donc, dit le plus vieux. Vous aviez bien besoin de dire à ct'homme ce que vous lui avez dit hier. Il en a pleuré.

— Ce n'est point moi, dit une femme.

— Ce n'est point moi, dit une autre. »

Elles parlèrent beaucoup pour se disculper chacune d'avoir trop parlé la veille.

Midi approchait. Les charrettes enlevant les dernières caques de la matinée roulaient dans les chemins de craie dont les ornières profondes mordaient les roues et y bavaient leur fange. Des fumées lentes de feux de soupe ornaient le village adossé à la forêt en colline. Deux femmes apportaient, balancé entre elles par leur marche difficile sur la terre glissante, le fait-tout de fonte noire où tenait le repas des vignerons.

Ils s'asseyaient à l'abri de leur veste étendue sur deux échalas, ou cherchaient l'ombre des dalles soutenant la terre des vignes en palier ; ils

mangeaient des haricots blancs et de la saucisse rouge dans des assiettes de fer. Les torchons de pain arrachés des miches molles ployaient sous les mâchoires pesantes.

Le chef de vendange versait, dans des verres à un sou, du vin de rebêche, rose et âcre, sentant la grappe verte — issu sous la pressée qui laisse le marc sec.

Les mains pendantes et le dos rond, les femmes lasses de piéter depuis six heures du matin sur le sol fondu, se laissaient engourdir par la chaleur et regardaient les corbeaux tomber sur un chaume blond.

Elles se levèrent lourdement. Le hordon reprenait ses paniers.

Une vieille identifiait sa fatigue aux souffrances de la vigne :

« J'ai le mildiou aux pieds. »

Le sang montait aux joues des filles jeunes dont les yeux noirs luisaient sous l'auvent de la coiffe blanche. Les groupes de vignerons se remettaient à cheminer dans les ceps feuillus qui les cachaient jusqu'aux reins.

Les vers grouillaient sur les grappes de Posier.

L'homme voué à la vigne, connaissait la peine sans récompense, mais jamais le désespoir. Il cueillait tous les paquets de vermine :

« Si j'en enlève cent mille, ils n'en feront point un million d'autres pour l'année prochaine. »

Il calculait qu'après l'épluchage à la clayette, il

lui resterait six cents kilogrammes. L'entretien de ses trois arpents montait à deux mille francs. Il perdait quinze cents francs sur l'année et les devait à la Caisse rurale avec remboursement obligé après la vendange.

Un trimardeur de vingt-cinq ans, brûlé du soleil, passait à pas lents. Deux goulots de litres sortaient des coins de sa besace.

« Vous m'embauchez pas ?

Le vigneron en patiente bataille contre la ruine demanda :

— Et avec quoi vous payer ? »

Deux autres nomades battaient le trimard : une femme à figure de prostituée, grosses lèvres rouges et l'œil cligneur.

Son corsage mince indiquait trop les seins. Dix pas derrière elle, un homme saoul dormait en marchant, achevé par la chaleur.

Une sirène sonnait l'approche d'une automobile. La machine puissante frôla son sommeil, emportant, à 80 kilomètres à l'heure, la vision d'un homme à barbe blanche qui baissait les paupières contre le vent de la marche.

On charretait les paniers de tri aussitôt pleins aux pressoirs de M. Hartmann pour qui M. Dumesnil achetait la récolte du terroir de Berny à 90 centimes le kilog, marché honnête, car il arrivait que le négociant réservant sa décision sur le taux, le vigneron cédât sa récolte à prix inconnu.

Posier, étonné d'être admis à vendre à M. Dumesnil, prenait plus d'audace à croire à la crainte de ce trafiquant aux paroles de miséricorde :

« Faut que tout le monde vive. Si j'étais rancunier, j'attendrais vingt-quatre heures avant de faire prix avec vous. Votre récolte échauffée donnerait du vin rose et ne vaudrait pas cher.

Posier rendait peu d'humiliation à tant de flatterie.

— Je saurais bien, s'il le faut, faire mon vin.

M. Dumesnil ayant réfléchi au danger de donner exercice à ce caractère décidé, discutait avec une tranquillité qu'il voulait contagieuse :

— Si le négociant pressure lui-même, c'est parce qu'il craint que le propriétaire n'y mette pas de soin et fraude sur les conditions de cuvée : 400 kilogs de raisin trié par pièce de 200 litres ; les tailles issues de la seconde foulée, logées à part.

Vous criez sur le négociant, mais vous ne réfléchissez pas aux capitaux qu'il lui faut pour vous éviter l'entretien du pressoir, l'achat des fûts, la bâtisse pour les loger, travailler les moûts.

Les pressoirs tiennent 4.000 kilogs; vous êtes quinze mille petits vignerons de Champagne qui possédez entre un et trois arpents. Vous ne pouvez pas entretenir une des ces grandes machines pour vos petites récoltes.

Posier parut écouter le cri des charrettes lentes sur la route :

— C'est lourd chargé. Ça vient de Rilly : 0.60 le kilog. Mais livrable ici. Ça vous fera sous le pressoir de Berny du bon vin de Berny ; 0.90 le kilog. Il y a quelqu'un qui touche la différence.

Et il lui rendit sa politesse :

— Si j'étais rancunier.

M. Dumesnil reprenait son importance par paroles vagues :

— Dites donc, vous...

et par une attitude vite renoncée pour dire :

— Si vos affaires ne vont pas, vous ne serez pas le premier que j'aurai aidé. »

Il cru laisser Posier content de cette promesse d'hypothèque. Ces services rendus aux vignerons permettaient au commissionnaire de mener l'hiver le trafic des terres avec divers négociants, car M. Hartmann ne tenait pas à posséder beaucoup plus de vignes qu'il n'était nécessaire pour illustrer ses tableaux-réclame.

Au lieu d'étendre son domaine, il installait des pressoirs. Et il pressurait. Il pressurait Posier, Minouflet, gens de Berny et d'autres crus.

Les rouliers de vendange, au fouet de jonc tors, garaient devant l'église les charrettes parfumées par la blessure des grappes entassées.

M. Maiberg recevait la marchandise dans le vendangeoir cimenté où vingt hommes des celliers de Hartmann menaient la besogne.

A la culbute de chaque panier dans la baratte, il vérifiait si le fond cachait des pourris et des

non-mûrs, artifice des vignerons pour atteindre du poids.

Dans le pressoir large, les pelles de bois des hommes aux manches retroussées égalisaient le tas noir où les tiges de grappes fourmillaient vert.

Dix pièces de deux cents litres de cuvée giclèrent des quatre mille kilogs, puis les pelles au bois soûlé remuèrent le marc dont la riche humidité rendit en deux nouvelles foulées huit cents litres de première et seconde taille.

Les hommes s'activaient pour faire vin blanc du raisin noir par pressurage du fruit très frais, car l'échauffement des grappes entassées fondait dans la pulpe le colorant de la peau. En fortes vendanges, les pressoirs tournaient la nuit pour venir à bout de la cueillette du jour et les hommes de M. Hartmann supportaient vingt-quatre heures d'actif travail. Ce ne serait pas, cette fois, nécessaire.

L'odeur vigoureuse du vin naissant tenait épaisse dans le local à haut plafond et s'augmentait d'âcreté au dernier coup de vis, à outrance, qui rendait la rebêche, le vin rose, sur, bu dans le pays.

Des vignerons, propriétaires d'anciens petits pressoirs, reprenaient le marc des tailles et le rebêchaient avec le détour des clayettes.

M. Dumesnil contrôlait avec M. Maiberg les poids reçus. Ces messieurs gagnaient bien leur vie confortable à écluser les opérations entre le négociant et le vigneron.

La commission de M. Dumesnil variait entre cinq et dix francs par pièce.

Grâce à lui, le vin des républicains, répudié par les négociants, partait par trains complets pour l'Allemagne. Il plaçait dans les années heureuses, deux mille pièces aux maisons du Rhin.

On lui demandait tellement de vin de Berny qu'il était obligé, pour satisfaire ses clients, de recevoir à Berny du vin de n'importe où à quatre-vingt-dix francs la pièce et de le réexpédier facturé trois cent vingt francs avec Berny comme lieu d'origine, mais cette opération commençait à devenir difficile.

Cette année, il manquait à gagner vingt-cinq mille francs, ayant à grand'peine trouvé mille pièces dans le terroir, aussi il fallait s'attendre pour l'hiver à une augmentation de son activité sur l'étendue de vignes dépréciées par le mildiou qu'il achèterait pour peu aux vignerons ruinés.

Une galopade d'hommes vint se briser sur l'obstacle des charrettes préparées devant le pressoir.

Les gens qui retournaient le marc mirent dans le cadre de la porte le tableau de leur groupe en deux couleurs : les blouses bleues et les tabliers blancs.

Rothschild passait, léger sur ses espadrilles, la tête en arrière, ployé par le vent de sa course en bonds de chien.

Abandonnant sa poursuite, deux gendarmes mettaient la chaîne de sûreté à un garçon pâle, aux yeux furieux, qui disait :

« Je me fous pas mal de cinq ans de prison. »

Par un accroc au fond de son pantalon, on voyait qu'il ne portait pas de chemise.

Chaque vendange, les gendarmes s'occupaient ainsi des nomades. Ils menèrent l'homme à la gare. Une fille de quatorze ans le suivait, chaussée au pied droit d'un escarpin de cycliste et au pied gauche d'une bottine dégarnie de boutons.

M. Dumesnil prenait le même train. Pinçant du bout de ses doigts blancs sa chaîne d'or, il regardait le malfaiteur avec un mépris significatif de sa propre élévation dans l'estime publique, car une énorme distance sociale séparait M. Dumesnil qui prélevait trente mille francs par an sur le raisin du vigneron, et ce malheureux venu voler dix sous de pineau.

Les gens, sur le quai, marquaient par des appréciations à voix haute leur mépris de l'homme enchaîné. La saleté de ses nippes s'aggravait entre les uniformes astiqués des deux gendarmes.

Un colporteur posait sa balle :

« Journée perdue. L'année dernière, dans la même tournée j'ai vendu pour cent francs. »

L'arrivée du train coupa la réplique d'une dame qui eut loisir de s'expliquer dans le compartiment où elle gênait ses voisins par un grand panier d'osier blanc :

« Le commerce de Reims va perdre. Après la vendange, les vignerons allaient se rhabiller, chercher ce qui manque et s'amuser un peu... »

A la lumière alanguie du soleil déclinant, on voyait les hordons de femmes, panier au bras, descendre dans les chemins de craie, derrière les enfants agiles.

Le charroi des pièces de cuvée allait vers les celliers de M. Hartmann en moins de temps que par le rail qui obligeait au stationnement des fûts sur les quais découverts où le plein soleil pressait trop la fermentation.

Le jeu des couleurs du crépuscule figurait l'incendie aux fenêtres du château de Madame Veuve Poirette — Champagne Veuve Poirette — hautain dans son manteau de forêt.

Les grandes vagues vertes des collines de vignes rejetaient sur les routes les hommes éreintés de peiner sur leur bout de terroir qu'ils aimaient tant.

A l'horizon, l'apparition blanche de la cathédrale surgissait sur les fumées de Reims.

*
* *

M. P.-K. Hartmann était arrivé à Reims en 1870 en tête des dragons qui entrèrent le 4 septembre par la porte de Cérès, premiers de la division allemande du général Tumpling.

La vendange de l'année de l'invasion fut fameuse. Obligés de partir du riche pays qu'ils avaient espéré garder, les Prussiens volèrent tout le vin qu'ils purent, mais ainsi en prirent le goût et le répandirent en Allemagne.

Des employés allemands devinrent nécessaires aux maisons de Reims pour la correspondance avec cette nouvelle clientèle. Hartmann entra chez Couvreur. Donnant beaucoup de son temps pour un salaire modique il obtenait une haute confiance. Couvreur mort en 1879, Hartmann lui succéda, commandité par Herr von Pinker, ancien officier du corps d'occupation.

Parmi les palais des marchands de vin de Champagne, le sien montrait fière mine, bâti en pierre blanche vers la porte Dieu-Lumière par où entra Jeanne d'Arc et l'armée du Sacre.

Un parc gardait les bâtisses majestueuses convenables à ce négoce par la nécessité de constructions solides à contenir des milliers de lourds tonneaux et pour l'orgueil des fortunes énormes.

Cette année, on logeait quatre mille pièces : huit cent mille litres, petite provision pour une firme vendant trois millions de bouteilles par an.

Les fûts de Berny, gerbés sur trois de hauteur tenaient entre ceux d'Ay et de Bouzy dans le bas cellier. Le vin paraissait fin, malgré le mildiou. Il bouillait quinze jours dans les pièces débondées, vidangées de dix litres, et subissait la méfiance des chefs de cave :

« Un moût est toujours bon. Attendons la cuvée. »

Ils ne furent certains qu'au premier soutirage de décembre que le vin valait celui de l'année d'avant. Les manutentions de transvasement se

faisaient aux mains des désœuvrés par l'hiver : charpentiers, couvreurs, maçons, qui venaient abreuver et rouler les fûts. La maison Hartmann recherchait, pour renforcer momentanément son personnel fixe, ces hommes durs à l'ouvrage, disciplinés par l'habitude du travail régulier.

Ils accomplirent, sur colle, le dernier soutirage et M. Neumann, chimiste œnologue, appointé huit mille francs par an, vérifia combien le vin clarifié gardait de sucre pour en calculer le dosage nécessaire à une quantité d'acide carbonique inférieure à la résistance des bouteilles.

Une erreur donnait force au démon rieur dans les champenoises d'Hornis, qui faisait joli jeu de fracasser la verrerie soufflée à tant de peine.

M. P.-K. Hartmann recoupait, pour sa clientèle anglaise, des vins parfaits sur la base d'Ay qui donne la force, Cramant la mousse, Verzenay le bouquet.

La dégustation décidait du mélange. En cela, M. Pérignon, chef de cave, passait M. Neumann, dont il méprisait les méthodes.

Le chimiste allemand tripotait des liquides en penchant sur des instruments compliqués sa tête semblable à une forcerie de poils. Il devait écarter du crin pour placer ses lunettes à verres de télescope.

M. Pérignon disait sa conviction différente :

« Je me fous de ça.

« Pour faire une bonne bouteille, il faut mettre du bon vin dedans. »

VIN DE CHAMPAGNE

Il aimait boire. Des veinules bleues striaient sa figure rouge. Ses yeux clairs se troublaient vite, car il était facile à la colère. Il ignorait l'analyse, mais possédait la mémoire du goût et connaissait le vin comme un vieil ami :

« Voilà du Berny pareil à celui de 1903, qu'on a mélangé avec du Cramant de 1900. Ça a donné une cuvée bien fruitée. »

M. P.-K. Hartmann appréciait hautement le chef caviste, capable à maintenir la saveur particulière que la maison faisait suivre d'une année à l'autre pour ne jamais surprendre la clientèle connaisseuse par une variation de ce produit de grand renom : Champagne P.-K. Hartmann.

Le négociant parvenait à cette glorieuse homogénéité par ses réserves en cave : du vin pour quatre ans de vente, dont la moitié en fûts.

Il composait les cuvées lui-même par méthode arithmétique.

Au printemps, où le vin de la dernière vendange, assoupi par l'hiver, refit sa sève, M. P.-K. Hartmann ne put, comme tous les ans, recopier son addition pour mélanger les mêmes quantités des mêmes terroirs que l'année précédente. Des crus mildiousés évoluaient. Il dut passer la main à Pérignon.

Le vieux praticien dit à voix rude et lente, qu'en ajoutant au Berny de l'année, titrant douze degrés, un tiers de vin d'Ay et de Verzenay vieux de trois ans, on obtiendrait un excellent « goût anglais ».

M. Neumann l'expérimenta dans une éprouvette graduée.

L'assemblage se fit dans un foudre de quatre-vingts hectolitres, placé au fond de la Rincerie, d'une élévation d'église, à franche lumière par les vitres blanches. D'une percée au plafond tombèrent du haut cellier dans le foudre, pendant deux heures, les huit mille litres en offrande au Tonneau, dieu de cette cathédrale au sol cimenté pour n'en pas perdre une goutte.

Il appartenait à M. Neumann de bien mettre ses lunettes pour additionner au mélange la quantité de sucre suffisante à compléter les vingt-six grammes par litre pour six atmosphères de pression.

La maison triplait pour la mise en bouteilles son personnel et acceptait tout venant capable de porter un panier pour trois francs par jour, les femmes, deux francs cinquante. Elles nettoyaient les champenoises de la verrerie d'Hornis ; chaque équipe de six tabliers blancs rendait en dix heures sur les grandes machines à rincer, vingt mille bouteilles frottées, dans un jet d'eau acidulée, par des perles de verre et des goupillons métalliques, qui passaient pures aux mains des remplisseurs.

M. P.-K. Hartmann en possédait trois millions en réserve dans deux grands hangars d'où venaient en file du fond de la cour les rouleurs de brouettes approvisionner le rinçage. Il en tirait, cette année, un million.

La pauvreté de la vendange arrêtait les com-

mandes aux verreries et M. Brizet, maître-verrier d'Hornis, licenciait les relais. Lecat, de Quiquengrogne, remettait son mobilier sur brouette, ce qui ne changeait rien à son habitude de ne pas utiliser pour ses déménagements le wagon capitonné.

En progrès sur le vieux système de tirer le recoupage du foudre en pièces et de pièces en bouteilles, M. P.-K. Hartmann alimentait des siphons à une conduite-mère, branchée sur la fontaine du grand foudre.

En trois heures les quatre-vingts hectolitres de la cuvée passaient sous verre. Les remplisseurs, déchargés d'ouvrir et de fermer les robinets, présentaient les goulots aux tubes argentés d'où coulait, mesurée par un flotteur automatique, la quantité nécessaire pour remplir la champenoise jusqu'à quatre centimètres de la bague.

Rothschild, embauché, éprouvait des convoitises terribles à l'odeur du vin fin. Sa face maigre s'ornait maintenant d'une cicatrice sur la pommette gauche.

On l'employait à porter les paniers pour lui éviter la peine de se sucer les doigts ; il lui restait la consolation de deux litres de rebêche distri bués par la maison.

Auprès de chaque remplisseur, un boucheur manœuvrait la machine à mouton dont la broche appuyée par la descente d'un poids de neuf kilogrammes enfonçait dans le goulot de seize millimètres de diamètre un bouchon de trente-deux

millimètres valant cinquante francs le mille. La tête mordue serrée par la bague épanouissait sa révolte que l'agrafeur, manœuvrant sa machine à deux leviers, écrasait sous un fil d'acier.

Ces deux hommes travaillaient quatre mille bouteilles par jour.

Sous les palettes du remueur maintenant le mélange parfait, les vagues de vin battaient le foudre sonore. Le jeu des mécanismes en œuvre aux mains des ouvriers piquait des notes sèches sur le bruit mou des pas de la multitude active dans la salle immense.

Les chefs de cave voyaient de près le rendement du personnel de presse enclin à fléchir. Un monôme de porteurs prenait deux par deux les paniers à six cases où les agrafeurs déposaient les bouteilles finies, et les menait au ras-cellier. On y plaçait, pour le départ de leur fermentation sous verre les vins de petite carte. La température de seize degrés accélérait la prise de mousse, ce qui permettait de finir et de vendre le vin plus tôt. Les champenoises empilées sur lattes traçaient d'un bout à l'autre du cellier l'alignement parfait des cubes de goulots et de tessons montés impeccablement droits.

Les grandes cuvées prenaient leur mousse en cave, la température basse créait le grain plus fin et l'échappement plus long ; les vins activés détonent, éclaboussent, puis meurent.

Au milieu du cellier, dans un trou de puits

gardé par une barrière de fer, une chaîne sans fin descendait aux crayères les paniers pleins et remontait les paniers vides que les porteurs ramenaient aux agrafeurs.

Pérignon voulant surveiller lui-même l'entreillage, gagna l'escalier dont la large porte de fer perçait le mur blanc au fond du cellier. En l'ouvrant, on sentait la froidure des souterrains creusés au pied des quatre-vingts marches de pierre blanche, dont la dernière mourait sur le sol cimenté d'un couloir menant à un puits de crayère aux parois de quarante mètres tapissées de champignons noirs. Le brouillard sué par la carrière humide matait la lumière de l'orifice étroit. Cinq galeries rayonnaient vers d'autres puits striés par l'outil des ancêtres qui taillèrent là les pierres de leurs maisons disparues. Dans les berceaux creusés aux parois vieillissaient les masses de bouteilles dont on ne voyait que les premiers rangs vêtus d'une moisissure épaisse. Les galeries de réserve, sans éclairage, cachaient leur profondeur mystérieuse. Les lampes électriques suivaient les galeries de passage. La craie vernie d'humidité et le verre propre des bouteilles récentes répliquaient à la lumière par des reflets froids.

Le blanc de la pierre grattée aux places de trop de moisissure ocellait les parois de ténèbres.

Le parcours des caves mesurait dix kilomètres. On creusait chaque année des avancées nouvelles. Pérignon arrivait au puits placé sous le ras-cellier

d'où descendaient par la chaîne sans fin les bouteilles jeunes que des hommes masqués par l'ombre menaient, dans des poussettes au roulement silencieux sur le tapis d'humidité, à une galerie d'entreillage dont la voûte basse maintenait une température de douze degrés propice au départ de la fermentation en vase clos.

Les cavistes conduisaient avec maîtrise leur architecture de verre montée sur des lattes de hêtre créosoté. Dès de six heures et demie à six heures et demie et absents pour dîner de midi à deux heures, ils déduisaient encore deux quarts d'heure de goûter : à huit heures et à quatre heures ; neuf heures et demie de travail pour dix heures de présence, ce qui suffisait à les vouer au rhumatisme articulaire.

M. Hartmann ayant muni ses caves de nombreux perfectionnements, ses ouvriers y trouvaient toutes les commodités et aucune excuse à sortir au grand air, comme dans les maisons moins accomplies, pour réagir un peu contre le brouillard des crayères.

Cette différence : Bourru, d'Hornis, soufflant devant un four à douze cents degrés les bouteilles que les cavistes maniaient dans la nuit froide des catacombes, indiquait l'endurance du corps humain, dont M. P.-K. Hartmann tirait bon profit pour maintenir trois cents hommes en vie de taupe dans les trous du sol crayeux, dont la fraîcheur préiceuse aide l'achèvement des grands vins.

Il les payait cinq à six francs par jour et deux litres d'un mélange de piquette et de vin du Midi, baissé à huit degrés par un mouillage.

Sa richesse était grande ; ses caves contenaient sept millions de bouteilles. Une réserve de soixante mille hectolitres en cercles garnissait les galeries extrêmes de sa baronnie souterraine, menées jusqu'à sous-tendre le coteau de ses premières vignes.

L'étude achevée des procédés de fabrication diminuait le prix de revient de sa célèbre marchandise, autrefois augmenté de la casse de 50 0/0 des bouteilles pendant la prise de mousse, proportion venue à 1 0/0 par la précision du calcul de conversion du sucre en acide carbonique et la composition modifiée des verreries.

Le prix de la bouteille de Champagne ne diminuant pas pour cela, le bénéfice du négociant mieux outillé augmentait d'autant plus que le salaire de l'ouvrier demeurait constant et celui du vigneron diminuait.

C'est pourquoi P.-K. Hartmann possédait un palais de pierre blanche orné de dorures. Et une grande tranquillité. Ses cavistes, bons serviteurs, ne calculaient pas l'élévation de salaires possible à une maison en pleine prospérité qui réalisait plusieurs millions de bénéfice annuel. L'homme à cent sous par jour perdait sa chance de rectifier la répartition des richesses.

L'« *Association des tonneliers et ouvriers de cave* »,

société d'agrément, docile aux négociants, répandait une suffisante servilité.

Les ouvriers vieillis chez Hartmann donnaient l'envie d'une même garantie d'avenir aux nouveaux embauchés, mais tenaient en horreur l'idée du groupement libre souhaité par les jeunes, de qui les chefs de cave surveillaient au dehors les opinions.

M. P.-K. Hartmann croisait dans la rue, sans les reconnaître, ses salariés qui moisissaient depuis vingt ans dans les trous de ses crayères et tiraient la patte par l'ankylose de leurs genoux ou de leurs orteils, mais on lui devait la même réputation de bienveillance qu'aux autres grands négociants qui n'avaient pas attendu la loi du 13 juillet 1906 pour accorder au personnel la liberté du dimanche et des fêtes religieuses.

L'obligation du repos hebdomadaire votée, ils ne donnèrent plus à leurs ouvriers, lésés par le gouvernement, qu'un jour par semaine.

Ce mépris de la République s'expliquait par les sentiments naturels aux ducs, comtes et marquis, possesseurs des marques françaises ; par l'habitude de P.-K. Hartmann sujet d'empereur et aussi par raison économique :

L'exact « Champagne » est boisson de princes qui vivent aux cours, lieux de luxe de table. Les étiquettes proclament « Cuvée impériale. Cuvée royale. » Qui oserait le comique de « Cuvée républicaine » ? La gloire d'un député est à savoir boire

le demi-setier, non à tenir, comme un grand-duc, la coupe.

M. P.-K. Hartmann fournissait S. M. le roi d'Angleterre et l'aristocratie anglaise. Deux cavistes poussaient un nettoyeur de treize ans dans un foudre de dix hectolitres vidé pour la dernière « Lordly Cuvée ». Le crâne de l'enfant épousait juste la trappe. A treize ans, quand la tête passe, tout passe. Sa main sale ressortie prit la bougie, dont la flamme attaquée par l'acide carbonique se raccourcit à l'entrée.

L'alignement des fûts s'éloignait dans la nuit des galeries de cinq cents mètres.

A côté d'Ay et de Cramant tenaient quatre récoltes de Berny.

Le grattement de l'enfant dans le foudre cessa ; le petit, incommodé par le mauvais air, se reposait. Le bruit du travail d'entreillage des cuvées nouvelles dans les premières caves n'arrivait pas ici. Le silence, différent de celui de la terre, effrayait ; ce silence terrible des souterrains qui semble être d'avant le premier bruit du monde. Des gouttes d'eau distillées par la craie tintaient. Un rat furieux cria et la course d'une lutte acharnée passa sous les tonneaux.

Une explosion animait parfois les galeries ; les piles opposées s'envoyaient des culots et des giclées blondes qui touchaient les hommes de passage. Mais le temps, fin ouvrier, menait sa parfaite besogne et calmait le vin que les cavistes

reprenaient à fermentation finie. Ils déplaçaient le tas pour l'épurer des brisées ou des couleuses dont le bouchon vicieux a laissé fuir le vin forcené et le reconstruisaient dans une galerie plus froide, y portant les bouteilles dans leur position acquise afin de ne pas remêler au vin le résidu de fermentation descendu sur la paroi basse.

Tenues par la bague, elles ne blessaient pas à l'éclatement normal du bas du col, mais des goulots fendaient en longueur et entraient leur biseau dans la main de l'homme.

L'ouvrier recédait le soin du tas refait, au temps irremplaçable à créer le velours et nul ne troublait le précieux travail de la durée que les sournois amoureux de bien boire qui épargnaient aux fines bouteilles la douleur de vieillir.

Gosset, vieux balayeur des berceaux, agrémentait sa vie souterraine par la dégustation des jeunes vins sur lattes où il remettait à leur place, goulots cassés, les bouteilles vides, qui comptaient plus tard dans le bris de la prise de mousse.

Les friands-becs moins prudents osaient venir aux vins vieux qui ne cassaient plus et où il fallait boucher les trous par des bouteilles prises ailleurs. On contait aux nouveaux embauchés l'histoire d'une « Cuvée réservée » 1906 qui se trouva émaillée de vins plats, jeunes. Le client à la bouche savante se fâcha pour tant d'inégalité. M. P.-K. Hartmann obtint, par de l'argent, la délation des coupables. Dix hommes furent congédiés.

L'esprit des cavistes n'est point trop tourmenté de solidarité.

Un an d'immobilité du vin corrigé de sa révolte, le donnait bon au travail sur pointe, les bouteilles engagées par le goulot dans des pupitres percés de trous à soixante degrés, presque horizontales, le dépôt du côté de la terre. Le précipiter sur le bouchon dure de six semaines à deux mois, quelquefois beaucoup plus, selon les difficultés du vin. Le remueur saisit la champenoise par le fond, la soulève un peu dans l'encoche de bois, la secoue rapidement d'un mouvement très court — ses poignets seuls travaillent — et la laisse retomber, écartée d'un sixième ou d'un huitième de tour de sa position première.

Certains vins se remuent tous les jours, d'autres tous les deux ou trois jours. Aucune règle n'est possible ; l'ouvrier s'instruit sans cesse ; des cuvées lui apprennent des difficultés qu'il ne connaissait pas après dix ans de pratique. Le remueur ne mène pas le vin, le vin le mène.

Sur dix hommes cinq renoncent au métier, leurs poignets surmenés enflent ; des contractions nerveuses détruisent la régularité nécessaire. On les emploie à d'autres besognes. Le remueur touche la plus haute paie : six francs, et travaille sans surveillance constante. Il vit comme un rat dans les galeries désertes où rien ne s'entend que le bruit des bouteilles secouées par le mouvement d'horlogerie de ses poignets. La chandelle éclaire

sa figure grave d'homme qui vit dans le noir.

Toujours sur pied, il se fatigue plus que les boucheurs assis ; ses mains parcourent le pupitre, depuis le dernier rang, à dix centimètres de terre, jusqu'aux bouteilles du sommet, à niveau d'épaule.

Il en remue seize à dix-huit mille par jour, les redressant chaque fois un peu jusqu'à les placer verticalement, quand tout le dépôt touche le bouchon.

Il rencontre des besognes difficiles : les vins riches, tendres, rassemblent facilement leur lie ; celle des vins durs adhère aux flancs de la bouteille, fait des masques. Des vins capricieux incrustent leur dépôt on ne sait pourquoi : une affinité mystérieuse entre le verre et le résidu de la fermentation. On le détache en martelant électriquement les bouteilles.

Et sur les champenoises claires, sauf à la bague, le temps reprend le travail. Les grands vins vieillissent, mis en masses, sur pointe, dans les berceaux.

Des mains d'ombre tissent des gazes noires et des velours épais sur les bouteilles où s'agite, chaque printemps, le vin réveillé, qui reprenait sous verre sa survie opiniâtre au temps que sur le terroir de Champagne, la vigne fleurissait à sa place millénaire, pour l'espoir des vignerons comprimés dans la pauvreté.

*
* *

M. Blondel allait sourire dans les villages et vouloir l'éloge du député après le vote, le 30 janvier 1911, des mesures complémentaires au décret du 17 décembre 1908 délimitant la Champagne viticole. Il mit une main sur l'épaule un peu plus courbée de Minouflet et flatta de l'autre le ventre du vigneron maigri par trois ans de mauvaise récolte :

« L'avons-nous rossée, l'Aube ?

Picart le Lorrain revenait de travailler à la terre du département vaincu :

— Là-bas aussi, leurs députés se remuent.

Et leurs sénateurs. Ils vont faire comme par ici : la démission des maires, refuser l'impôt, embêter le gouvernement jusqu'à ce qu'on leur donne raison.

M. Blondel attaqua la fraude :

— Les fabricants de pétrole excitent l'Aube...

Il redit son discours habituel sur l'intérêt semblable de M. P.-K. Hartmann et de Minouflet qui promit sa haine à M. de Gimblet :

— J'aurai plus tant de patience à la misère comme j'ai eue. Maintenant qu'on est délimité, à la prochaine vendange je commencerai de payer mes hypothèques. Si le fraudeur me fait encore tort, je le laisserai plus si bien vivre.

Le Lorrain tint des propos d'homme qui ne votait pas :

— Les députés se battent à changer la misère de place. Ils la jettent dans le département d'à côté.

Cela permit à Champillon qui était caviste chez M. de Gimblet d'oser une grande dispute :

— Nous faisons du Champagne à trois francs, parce qu'on l'achète. Vous n'allez pas empêcher le monde de boire comme ça lui plaît. Si les maisons de petite champagnisation étaient à Troyes, on aurait pied sur vous. Tu te débrouilleras ici, Minouflet, avec Hartmann. Ça viendra le temps où tu verras que c'est pas d'empêcher ceux de l'Aube et les gens comme moi de gagner leur vie qui t'enlève ta misère.

Il donna raison à ceux qui avancèrent soutenir la probité professionnelle :

— Criez pas tant. Je vous dis seulement d'attendre pour connaître votre profit. La loi, je lui veux point de mal ; l'acquit spécial, les locaux séparés, la marque sur le bouchon, j'en demande encore plus.

Il prit un litre au comptoir de Maréchal et y colla de sa salive, une étiquette lentement écrite :

Vin de Champagne

Ay. Cramant. Avize. Verzenay.

puis rit, rapetissant par le soulèvement de ses pommettes rouges ses yeux bleus :

— Dans la Champagne délimitée, l'Ay vaut 1800 francs la pièce, le Rilly 600. Une bouteille tient du coupage de trois, quatre, cinq crus.

Il n'y a pas de Bordeaux marquis de Castellane ;

VIN DE CHAMPAGNE de Bourgogne veuve Pommery. On marque le nom du pays. Mais il y a le Champagne Henri de Rothschild, Docteur Doyen. De quel cru ? On n'en sait rien. Il faut faire confiance au fabricant.

Puisque la loi trouve que le client est trop bête pour juger par lui-même, on doit tout lui marquer sur le bouchon et ne pas lui mettre même étiquette sur une bouteille où il y a de l'Ay et sur une où il n'y a que des suites de Rilly. Si le client peut trouver ça tout seul, il peut aussi trouver le goût du vin de l'Aube.

L'imitation à bon marché, ça se fait dans tout, aujourd'hui. Il y a velours de soie et velours de coton. On vend mille bouteilles à trois francs pour une à dix. Nous ne sommes plus sous Louis XV. Vous allez contre votre temps. Vous êtes des réactionnaires. Ce que vous empêcherez de faire à Reims et à Epernay, on le fera en Allemagne. C'est toujours le client qui a raison parce qu'il paie. Ils sont des millions pour acheter à trois francs...

Il ne put achever de boire tranquille son verre payé. Des hommes injurieux le poussèrent dans la rue et se tinrent sur la porte pour insulter sa marchandise :

— Tes clients, c'est des lampes à pétrole.

Posier osa en plein jour prendre la bride des chevaux de M. de Gimblet qui amenaient de la gare douze fûts de vin de Midi.

Les gens de Berny eurent regret à avoir si peu profité de cette occasion de rincer leurs pavés,

comme ceux de Damery et d'Hautvillers qui cessant de se chauffer aux ceps arrachés des vignes malades, utilisaient le loisir de leur hiver sans viande à fracasser des bouteilles et à défoncer des fûts, ce qui avait décidé la Chambre des Députés à voter les mesures complémentaires de la délimitation.

Le Parlement, valet des émeutes, se précipitait aux décisions où l'agitation publique le poussait à coups de pied, car le 11 avril on eut la nouvelle à Berny, à sept heures du soir, que le tumulte de l'Aube avait été suffisant pour déterminer le Sénat à voter le principe de la suppression des délimitations.

Toutes les maisons vidèrent leurs hommes sur la place où Posier claironnait le rassemblement. Des femmes pleuraient, connaissant les déterminations redoutables des vignerons à la chance vaincue. D'autres, jointes aux hommes, criaient plus fort qu'eux. Les lumières s'éteignaient aux fenêtres de M. de Gimblet. Un caillou, venu de l'ombre, posa sur le gros bruit du remuement de la foule, l'accent aigu du verre émietté. La contagion de violence ne se fit pas. La galopade d'un qui voulait ne rien voir mourut dans la distance. Les rues obscures absorbèrent lentement la foule aux cris rares.

Sur la colline, au-dessus du château de Madame Veuve Poirette, un feu brûla, grandit sa flamme, complice à d'autres flammes qui crêtaient les coteaux.

Deux bombes paragrêles insultèrent les étoiles dont la domination sereine veillait sur les hommes en révolte. Un vol nocturne de migrateurs printaniers fouetta de sifflements le silence des hésitations. Puis la course des gros souliers buta contre la porte des celliers de M. de Gimblet où une masse de forgeron tira plainte du bois entamé.

L'outil du frappeur vidait autour de l'homme l'espace de sa volée. Rien n'aidait le destructeur suffisant que les cris et les rires de ceux pour qui le temps était venu de donner à mordre à leur misère enchaînée.

Des torches mouchées à terre de leur morve de braise redressaient leur flamme avivée qui passa première par la porte aux ferrures détruites.

Les porteurs en donnaient clarté aux acharnés en pleine joie, rués aux piles de bouteilles où battaient les marteaux.

On parlait de chauffer la tisane de M. de Gimblet, ce qui était mettre le feu à son établissement de Champagne pouilleux. L'odeur du vin vert de Touraine venait des tonneaux débondés dont le ruissellement alimentait le lac tenu par les parois cimentées de la cave où Posier sonnait la charge.

Les femmes aux pieds mouillés se sauvaient casser des bouteilles et rire à fureur contente malgré le danger de ce jeu où Tain déjà saignait, la main taillée.

Picart pesait d'un long échalas sous les lattes d'entreillage et précipitait au sol des rangées

entières dont l'éclatement lui crachait à la figure.

M. de Gimblet, incapable à relever comme P. K. Hartmann les cuvées pauvres par un trésor de grands crus : 1893, 1904, ne livrait à ses meilleurs clients, dans de la verrerie allemande, que des vins de l'année, sans velours, dont la giclée folle allait au plafond.

Les bouteilles de vins blancs communs, mousseux par charge de sucre ou addition d'acide carbonique pur, claquaient comme fusils et lançaient leur bouchon de limonade à une hauteur que le bon Champagne n'aurait pu atteindre.

Personne ne venait au secours de la marchandise. Un chien répétait son aboiement derrière la grille de la maison sans lumière. Un homme sortit mitrailler la bête :

« Bois. Il y a assez longtemps que tu gueules. »

Le hurlement du gardien grandit. Ses bonds frappaient la plinthe en fer de la grille vibrante.

Des vigneronnes, angoissées de partir sans profit à tant de dégât, cherchaient quoi voler et fuyaient courbées au poids des bouteilles. Duvigneaut secoua sa femme qui perdit son butin comme un prunier ses fruits et il blâma son regret :

« T'es maline. Et si on trouve ça chez nous ? Faut pouvoir dire qu'on n'a rien vu. »

Les coqs annonçaient minuit. Un homme réclamait des porte-torches à éclairer son travail sur le mur où il traçait au goudron : *Pétrole*, sur l'inscription capitale : *Champagne*.

Les paniers d'emballage et les fûts crevés s'alignaient en une barricade où les saccageurs des étages additionnaient les machines de fabrication.

Le feu dominant le village continuait son signe aux collines illuminées. Aux fenêtres éclairées du château, l'ombre des serviteurs indiquait le guet armé vers la route où n'avançait pas la révolte satisfaite à déchirer la fortune du fraudeur.

Le rire du jour tenait tout le ciel quand les dragons touchèrent le village où les gens tranquilles aux portes leur souhaitaient bienvenue et leur offraient du vin frais volé.

Les cavaliers évitaient les enfants heureux de ce spectacle où jouaient leurs prunelles agrandies. Un peureux, abrité à une jupe, ne regardait que d'un œil écarquillé de crainte et luisant de plaisir.

Le défilé des vignerons devant les dragons patients s'accomplit, rythmé par le clairon de Posier, et prit la route où déjà était la foule des autres communes.

Les villages s'envoyaient des tocsins. Le battement des cloches et des tambours mesurait la marche rapide, sur les chemins des coteaux, des hommes dont beaucoup ne se croyaient dociles qu'à l'ordre fédéral de se réunir à Ay en protestation contre le vote du Sénat.

Rothschild ajoutait à leur colère trouble sa volonté nette de pillard rieur et flairait un bon jour venu pour ceux qui n'avaient rien à perdre.

Par les chemins des vignes venaient les hommes

de Versy, de Lude et de Verzenay. On savait que ceux de Venteuil, de Damery, de Cumières suivaient la Marne. Toute la misère de Champagne accélérait sa marche à sabots, à pieds nus et à souliers ferrés, contre Epernay, ville trop fière de sa rue du Milliard. Des hommes qu'aucune solidarité n'obligeait à calculer leur allure sur celle d'un groupe, avançaient plus vite. Rothschild faisait du pas gymnastique, malgré le poids de deux bouteilles dont les têtes dorées s'humiliaient hors du drap déchiré de ses poches, vastes au butin.

Un vigneron de Damery menant par le guidon sa bicyclette, haussait d'orgueil sa figure marquée par la privation de sommeil :

« Avant le jour, il n'y avait plus un litre de vin de fraude chez nous. On en a soûlé les poissons de la Marne. »

La décision des hommes s'augmentait d'avoir osé leur rêve ; ils nourrissaient de leur volonté accomplie la force de leur volonté future. Minouflet posait Berny en exemple à Ay :

« Il n'y a que ces fainéants-là qui n'ont rien fait cette nuit. Des dormeurs ! »

Près d'Epernay, la cavalerie tenait bien les chemins où la veille avait travaillé le sabre du 31e dragons qui comptait des engagés volontaires parents des richesses de la ville.

La foule tassée rugit aux chasseurs clôturant de leurs chevaux la route devant Ay. Un échalas

projeté en javelot toucha les soldats calmes qui flattaient leurs bêtes émues du grand bruit des sifflets, des cris et des clairons accordés à sonner la charge. La foule coula, amusée de sa ruse, dans les terrains des vignes dont les pieux serrées interdisaient l'allure de la cavalerie. Derrière les soldats qui supportaient d'être inutiles, les vignerons s'animèrent à chanter, guidés par leur drapeau tricolore, roulé sauf le rouge selon l'expédient révolutionnaire. Les villages appauvris envahissaient le bourg riche mal gardé par la nécessité de défendre à Epernay les plus grosses rentes. Les premiers venus, qui avaient écouté au préau d'école les hommes de la Fédération, haïssaient leur conseil de ne pas se masser en cortège donné trop tard à ce peuple irrité dont la main serrait son bâton.

Les trous de misère, les cachettes à meurt-de-faim ne tenaient plus un homme abrité ; ils venaient à course allègre, les mordeurs de tranquillité. Ceux dont les doigts n'avaient jamais touché aux vignes que pour y voler du raisin criaient le plus fort :

« Mort aux fraudeurs ! »

Des paillassons, abritant des gelées les bourgeons craintifs, brûlaient sur la côte.

La vengeance s'aidait de torturer les plantes, mais les hommes du terroir réprouvaient l'attaque de la vigne que la joie de leur vie était à voir sourire.

Des sans-regret applaudissaient la fumée de désastre et criaient des insultes contre la maison d'Epernay disqualifiée par sa Carte bleue, 4 francs.

La manifestation ordonnée par le souvenir militaire des hommes orgueilleux de montrer leur habileté prenait ordre de régiment en marche derrière l'équipe des tambours et des clairons. Les boulevards ceinturant le bourg donnèrent aisance à la foule hérissée d'échalas portés sur l'épaule droite. Le tir d'un peloton à la haine bien visée, frappa de gros cailloux la maison négociante dont la clôture portait trace d'une attaque de nuit.

Les chasseurs démis de leur vaine garde parurent au trot, drainant le boulevard d'un rang de chevaux tendu de maison à maison. Les ouvertures hospitalières et les rues d'asile avalaient les femmes dont les jupes relevées pour la course folle montraient les mollets agiles. Celles précipitées au sol fournissaient de grands cris. La solidité des hommes aux échalas soulevés brisa l'allure de la cavalerie rectiligne ; les soldats entourés d'agression taillaient dans le tumulte.

Donnant du bâton de bois forte réponse aux bâtons de fer, les vignerons sabraient de l'échalas à la tête des hommes et aux naseaux des chevaux.

L'élan des bêtes mises au galop trancha la foule remuée par le travail de la cavalerie aux carabines silencieuses. Sur le boulevard purgé, la charge revint, en alignement rétabli, et soumise aux

cailloux des fuyards hissés sur les murs de soutènement des terres à vignes.

Des hommes touchés par les sabres souffraient entre les camarades qui les évacuaient aux maisons.

Rothschild montrait de grandes ressources dans ce métier inattendu. Venu pour la joie de voler, il se donnait le luxe d'essayer de tuer. Il mitraillait de boulons un officier de chasseurs au sourire rouge par sa joue saigneuse.

L'émeute enfuie emplit le bourg où Midi sonné n'offrait pas assez de vivres à tant d'hommes affamés par le remuement et énervés de leur nuit sans sommeil. Un parleur qu'on ne connaissait pas dans le pays en indiquait les ressources incendiaires et méprisait le peu de besogne faite :

« Vos bombes paragrêles, vous les gardez pour le 14 juillet ? Et le goudron qui est en tas devant vos vignes ? Et votre sulfure de carbone. »

Ses discours excessifs mais son regard calme montraient son entraînement au métier de conseiller le désastre.

Midi sans pain laissait trop boire les hommes travaillés de malaise. Rothschild généreux donnait de sa miche à un qui n'avait que du vin ; économisant son couteau pour les chevaux vivants, ses dents lui suffisaient à en déchirer du mort, présenté en saucisson dont il avalait la peau. Ses joues prenaient couleur fine d'enfant frais tant de faire ce bon repas que de la joie de l'avoir gentiment volé.

Une discipline dont on ne connaissait pas le chef établissait l'assaut de la maison deux fois attaquée. La porte battue d'une poutre de charron creva devant l'émeute reconstituée qui hurla son plaisir fou d'entrer par la brèche. Le vin d'Ay donnait sa mousse.

Les stratèges révolutionnaires utilisaient à barrer la rue les camions tirés des écuries, les muids défoncés qui saignaient leurs dernières gouttes et les meubles précipités des fenêtres. Le rideau d'un berceau gerbé sur une armoire aux glaces aveuglées orna d'un drapeau de dentelle la vengeance dont la gueule croquait le bourg.

Les cavaliers avancés à dépecer la barricade s'écartaient des volées de bâtons. Rothschild jetait de loin des tessons de bouteilles choisis aigus. Les édredons encore sur les lits par ces nuits fraîches, crevés aux fenêtres, masquèrent de duvet les soldats vaincus par l'essaim candide où leur défense perdait vue. Ils en mangeaient. Ils reculaient, commandés à la retraite plutôt qu'à l'obstination contre la foule résolue où il faudrait tuer. Les revolvers des officiers logeaient aux étuis clos. La fumée d'une noirceur majuscule annonça l'usage du goudron détourné de son utilisation viticole à créer contre la gelée des nuages artificiels. Le jeu magnifique du feu amusait Rothschild et tous les claque-du-bec aux joies rares.

La flamme domina de splendeur la foule délirante dans son rêve de punir le profiteur. Des

glaneurs d'échalas en nouaient, aux collines, des fagots, dont ils nourrissaient les brasiers.

Rothschild grillait son poil jouilleux en sauvant pour ses dents rieuses la plus belle des poules clôturées qui rôtissaient vivantes.

Le bougre, vivant sa meilleure heure, posait l'austérité mise par la disette à son corps mortifié. Privé de théâtre, il souhaitait le spectacle du château flambé de Madame Veuve Poirette.

Tant de haine surprenait les riches, habitués à bien vivre sans songer que le feu à leur maison amuserait la Misère qui passe.

Le bris des bouteilles détonantes pavait de tessons épais le boulevard incendié où la cavalerie ne tentait aucune approche.

Les défenestreurs fournissaient aux trieurs de profit les couteaux-réclames, l'outillage de fabrication et le coffre-fort d'une maison allemande dont la porte défaite livrait des titres chiffrés en marks. Des bouteilles bien choisies désaltéraient les frénétiques suants, buveurs de bière de hêtre des villages pauvres à qui la ruine ôtait depuis trois ans le goût des piquettes roses.

Des bouffées d'étincelles montaient rire au ciel à l'écroulement des chais qui rendaient sous la flamme leur vin violent. La volupté de voir abîmée la fortune ennemie apaisait la foule fatiguée de saccage. On savait l'avance des dragons d'Epernay en chasse sur les routes contre les vignerons derniers à venir des villages.

La nuit offrit son ombre étoilée à la retraite des paysans fiers de leur justice.

*
* *

Dans les caves de P.-K. Hartmann, deux choisisseurs miraient les bouteilles vieillies. Leur salaire journalier augmenté de vingt-cinq centimes depuis l'émeute d'Ay, ils continuaient leur vie soumise à l'humidité des crayères et à la fortune de la grande marque.

Une ampoule électrique pendait entre eux, éclairant leurs gestes en relief sur l'épaisse obscurité du berceau aux voûtes basses, noircies des végétations de la moisissure.

La transparence du vin limpide dans les bouteilles vertes les faisait paraître vides. Le dépôt, formé en pièce de dix centimes, touchait le bouchon. Celles où un atome nageait, retournaient au pupitre. Les bouteilles pures, placées sur pointe dans les cases des mannes venaient au chantier de dégorgement installé dans une cave cimentée. Le fonctionnement des machines y produisait un cliquetis de métal dominé par la détonation des champenoises débouchées.

Depuis les berceaux lointains, les porteurs amenaient sur des poussettes les vins à travailler, parcourant de grandes distances à travers les puits blafards et les galeries noires où ils se guidaient aussi sûrement qu'un passant dans une rue familière.

Un homme plaçait le col des bouteilles renversées dans les cases d'un appareil frigorifique. En trois minutes, le dépôt se formait en glaçon.

Les dégorgeurs, poussant avec une pince en patte de homard le bouchon dégrafé, visaient dans le flanc ouvert d'un tonneau en guérite, droit sur fond. L'explosion expulsait derrière le bouchon le dépôt glacé ; l'ouvrier habile à couper la sortie du vin baissait à deux pour cent la perte en liquide. A côté d'un vieux dégorgeur maître de son tour de main, un débutant clignait à l'explosion et éloignait la bouteille, accélérant par la secousse la vidange, et la perte du gaz. Le vieux, poussant le bouchon à fleur de goulot, le retenait du pouce pour le lâcher d'un seul coup et créer un départ vif à rejeter le dépôt entier.

Si le vin fuse et gicle, la bouteille est manquée. Le battement du bouchon meurtrissait le pouce engourdi des hommes aux mains mouillées de vin glacial. Le raidissement de l'onglée ôtait aux doigts l'agilité d'éviter les blessures douloureuses à la chair frigorifiée. La maison calculait ne perdre que vingt bouteilles sur mille dégorgées en un jour par chaque ouvrier, alors que l'ancienne méthode de débouchage à température ambiante, d'un travail plus confortable, projetait trois à cinq pour cent de liquide.

La bouteille purgée du glaçon bavait un peu de sa mousse blanche sur le tonneau de déchet que M. P.-K. Hartmann disait céder à M. de

Gimblet, marchand de tisane. L'ouvrier cherchait, en flairant le vin, la prime de cinquante centimes par bouteille sentie mauvaise : rinçage manqué ou bouchon vicieux, puis passait la champenoise refermée au doseur qui la rouvrait pour y ajouter la liqueur d'expédition faite de vin fin, de cognac et de soixante pour cent de candi.

Des apprentis maniaient les blanches machines d'argent et de verre qui dosaient automatiquement la douceur : huit pour cent le goût français ; dix l'allemand ; vingt pour les Russes, ours gourmands de miel. Des garçonnets additionnant à la main les très petites mesures, versaient le sirop blond avec une louche d'argent de quatre dixièmes de centilitre dans les cuvées anglaises titrées à un demi pour cent : « Dry. » Les meilleurs vins restaient « Brut », sans remplacement du sucre converti par la fermentation en alcool. Les crus parfaits seuls osaient cette nudité où le sirop n'intervenait pas pour masquer les vices.

Les boucheurs, à autorité de chef de chantier, manœuvraient les machines à mouton sur des lièges d'Espagne valant trente centimes pièce, enfoncés d'un tiers pour le continent, plus profondément pour l'exportation.

Les bouchons marqués au feu Hartmann et C^le^ entraient en trois coups de broche, de leur demi-longueur dans les goulots de la cuvée anglaise. Un ficeleur les ployait sous la croix de deux brins de corde blanche qu'il nouait de ses mains rapides.

Sa machine, un simple levier de force, les tendait jusqu'à écrasement du liège. Les vieux ouvriers soutenaient le goût des clients britanniques dont l'esprit conservateur n'accueillait le Champagne que sous l'ancien bouchage à la ficelle. Il serrait mieux et ne rouillait pas. On le complétait à la machine par un muselet de trois brins de fil de fer étamé.

Dans un chantier tenu à rendre mille bouteilles par jour, cent champenoises subissaient en une heure cinq paires de mains. Les hommes, assis dans la fraîcheur du caveau, se fatiguaient peu à répéter mille fois par jour le même geste. Mais le souterrain les abîmait. Les lampes électriques projetaient le reflet de leurs gestes sur le miroir humide du sol cimenté.

Le signal de midi arrêta le craquement des mécaniques. Les ouvriers, déposant leur tablier blanc, montaient les quatre-vingts marches de l'escalier de sortie aux arêtes usées à chaque extrémité par le piétinement des hommes qui se tenaient aux rampes. Il ne passait au milieu que les apprentis encore amoureux de courir.

Les remueurs, arrivant des galeries lointaines, sortaient les derniers. Le personnel monté des caves rencontrait dans la cour celui des celliers et les femmes de l'atelier d'habillage. Tous passaient sous l'arcade en pierre de taille de la grande entrée ornée de l'inscription dorée : « Hartmann et Cie ». Leur foule en habits pauvres déparait le

décor magnifique des bâtiments luxueux, d'où sortait l'automobile patronale. Un jeune qui demeurait loin et voulait la joie de manger chez lui suivait la vive voiture à course imprudente qui le rendrait suant pour le retour dans le souterrain où le froid embusqué tenait ouvertes ses mains inévitables.

*
* *

M. W. N. Balcombe représentait à Londres la marque Hartmann. Il achetait ferme chaque année trois cent mille bouteilles et les revendait par l'intermédiaire de sous-agents dans toutes les parties du monde.

Il vint, en décembre, déguster les cuvées « goût anglais ».

Le cabinet de M. Hartmann contenait trop de bronzes : des chevaux cabrés, des guerriers brandissant leur glaive, des femmes sérieuses, nues. Devant une tenture de gros velours rouge luisait le buste du kaiser moustachu, en métal massif.

On appréciait la discrétion de ce culte du Fétiche après avoir vu, dans Reims, un monstrueux aigle impérial sur la porte « goût allemand » en bronze et culots de bouteilles, du plus grand négociant de Champagne, officier de réserve dans l'armée prussienne.

M. Hartmann et Mr. W. N. Balcombe se saluèrent avec un plaisir apparent.

La figure de W. N. Balcombe marquait cin-

quante ans. L'habitude de garder les dents serrées faisait paraître plus maigres ses joues tendues par les os maxillaires.

Pendant les politesses, un valet allemand au visage immobile approcha une table de marbre ornée en incrustation de la marque Hartmann : une banderole à la devise de Champagne « Passe avant li meillor ».

Il posa des verres en cristal à pied court, plus étroits de bord que de fond, et déboucha les échantillons frappés dans deux seaux d'argent. Un parchemin agrafé au goulot portait le détail des cuvées. La mousse du Berny, assagie par quatre ans de cave, sortait sans violence, abondante et fine. W. N. Balcombe mira le vin, but peu et avec lenteur, puis laissa penser sa bouche, lui répéta, par deux gorgées, le goût du vin et enfin le loua par un discours d'un mot :

« Oui. »

Le prix : sept francs cinquante gare Reims, l'étonna par cette augmentation de cinquante centimes pour quoi il bougeait le front à contre-sens de M. Hartmann qui, affirmant son idée par un balancement continu de sa grosse tête à cheveux ras, fixait sur W. N. Balcombe ses yeux bleus largement cernés de bistre par un trouble fonctionnel, car il atteignait soixante ans et sentait la fatigue :

« Les temps sont changés. Les vignerons nous ont aidé contre les grosses maisons de fraude et

quelques centaines de petits négociants exploitant en chambre une raison sociale déposée qui n'existait qu'en publicité. Ces messieurs posaient des affiches et revendaient des bouteilles habillées à leur nom par les chimistes d'Epernay.

Mais d'avoir frappé sur le fraudeur a donné de l'insolence aux paysans. On les a trop acquittés. Ils vont garder l'habitude de bousculer ceux qui les gênent. La prochaine fois, ce sera nous. On a dû leur acheter le raisin de la dernière vendange cinquante pour cent plus cher que les cours précédents. Moi, je ne peux pas vous augmenter mes prix de cinquante pour cent. Cette année, je hausse de cinquante centimes par bouteille ; l'année prochaine encore un peu, mais je réduirai le taux du raisin. Je dois refaire tous mes prix. »

W. N. Balcombe aux longs bras immobiles pendant en câbles noués à ses hautes épaules ne remua dans son visage fixe que ses lèvres sans poil :

— Vous reprenez sur moi le pourboire de ceux qui vous débarrassent de la concurrence. Mais contre moi la concurrence reste.

Il cita des maisons de Reims et d'Epernay qui livraient franco Londres du champagne à quinze shillings la douzaine.

M. Hartmann ôta valeur à ses craintes :

— Qui boira ce vin à quinze shillings la douzaine ? Quelques voyous de Londres ?... L'Angleterre est le premier pays du monde pour apprécier le bon champagne. On ne vous fera pas avaler de la

limonade comme aux Français, qui aiment les rinçures de fûts, bien sucrées. Je revends les miennes aux maisons qui fournissent Paris.

Les fraudeurs achèvent de gagner de l'argent avec leur stock. Mais le titre Champagne va sauter de leurs étiquettes.

La délimitation donne à ma marque une consécration qui vaut cher. »

L'affaire conclue avec plus de discours qu'à leur habitude, ces messieurs prirent l'ascenseur pour chercher sur la terrasse appétit à dîner ensemble. M. Hartmann aimait donner le spectacle de sa propriété :

Au delà du parc en ceinture au palais marmoréen commençait l'alignement des bâtiments de travail ; les celliers aux longs toits clôturaient les cours vastes où les cavistes en tabliers blancs roulaient des tonneaux. Des capots vitrés couvraient l'orifice ancien des crayères humides occupées par trois cents hommes au travail sur le vin du maître. Les toits jumelés des hangars à bouteilles suivaient ceux des écuries pour quarante chevaux. Le bruit des maillets assénés montait de l'atelier des travaux accessoires.

L'été, les amoureux gravaient leurs prénoms au canif sur le long mur en moellons de craie qui fermait le domaine sur la route de Châlons, puis tournait pour défendre sur le coteau la terre dont Hartmann disait, le doigt tendu :

« Ceci est à moi. »

Une cavalcade du 16e dragons longeait la clôture, au trot vers les casernes proches d'où venait la musique fêlée des trompettes. Des casques de soldats rentrant au quartier pailletaient le boulevard Pommery ; les pantalons écarlates se voyaient de loin.

Les routes blanches de la Marne crayeuse divisaient la campagne grise égayée par le disque rouge de la ligne de Mourmelon. Vers Reims, le vaisseau de la cathédrale dominait la mer des maisons.

M. P. K. Hartmann railla la pauvre clientèle : « Le Français n'apprécie que le champagne vendu par un duc, un comte ou une veuve. Il ne sait pas boire. Le mousseux l'amuse, il veut que le bouchon marque le plafond et que les femmes se bouchent les oreilles. Il le débouche pour le bruit, à la fin du dîner. Alors, le goût fatigué de mangeaille, il avale n'importe quoi. Il satisfait sa vanité plus que sa gourmandise : « Il y a eu du Champagne. » C'est pour le goût de cette clientèle que M. Raude a marié sa fille à M. de Borodino et créé l'étiquette « Champagne duc de Borodino ». La France républicaine donne vogue aux liqueurs distillées par les religieux et aux mousseux fabriqués par les descendants des maréchaux de Napoléon.

W. N. Balcombe fit suivre la supériorité de sa race : — Le Français est frivole, l'Anglais ne prend pas le Champagne pour rire, avec les douceurs, mais au commencement du repas. Son

palais, reposé, ne se trompe pas. Il lui faut un bon vin.

Il est heureux pour la Champagne qu'il y ait un roi en Angleterre et des lords. Parce que vous vivez ici dans une démocratie, vous avez bien du mal à défendre une industrie de luxe. En France on n'aime pas les riches.

M. P. K. Hartmann montra soudain un grand contentement :

— Il a fallu une émeute de paysans républicains pour nous débarrasser de la démocratisation du Champagne. La clientèle médiocre va être tourmentée dans ses habitudes. Les millions d'hommes qui buvaient du faux grand vin s'humilieront à n'avoir plus sur leur table de bois plaqué que du Mousseux anonyme. Ou ils paieront, ou ils accepteront leur rang. »

M. W. N. Balcombe semblait réfléchir à ces paroles qui projetaient une clarté brusque sur des immensités inattendues mais il se révéla capable de la bonne méthode de ne penser qu'à une chose à la fois :

— Si nous faisions affaire pour cinq ans au prix maximum de sept cinquante. Puisque vous allez travailler à la baisse du prix du raisin...

*
* *

W. N. Balcombe demanda au mois de Juin l'expédition sur Londres d'une première fraction de dix mille bouteilles de sa cuvée réservée.

Droites dans les paniers à six cases, elles arrivaient au jour, salies par cinq ans de ténèbres.

Les femmes payées deux francs cinquante à trois francs vingt-cinq par jour aux divers travaux de parure de la bouteille menés dans le cellier d'habillage les appropriaient à l'éponge. Les habilleuses travaillaient à califourchon, à deux en vis-à-vis, la colle et les feuilles d'étain à trente-deux francs le mille posées entre elles.

Elles paraient la champenoise, lissant des deux mains sur le goulot pour cacher au consommateur les quatre centimètres de vide sous la bague, chambre d'explosion où logeait le dégagement d'acide carbonique entre le liquide et le bouchon.

Elles appuyaient le culot sur leur ventre protégé par un coussinet de jute. Maniant quinze cents bouteilles par jour, elles pressaient autant de fois sur leur sexe et trouvaient à cette posture d'onaniste la possibilité de supprimer les grossesses jusqu'au moment où elles passaient s'asseoir plus convenablement à la fabrication des muselets ou au marquage au feu des bouchons.

La première plaçant le capuchon, une autre l'étiquette, la dernière la collerette, elles alignaient les bouteilles coiffées d'or, d'argent, d'ébène, ou encore de laque par des capsules de métal à quatre-vingt-dix francs le mille.

La cuvée de W. N. Balcombe portait en or sur blanc :

VIN DE CHAMPAGNE

SPECIAL CUVÉE
P. K. HARTMANN AND CO.
190...

La collerette tenait la devise : « Passe avant li meillor. »

M. Hartmann avait dû défendre sa marque contre les imitateurs.

Un négociant avisé s'associa un commis nommé Hartman, pour user de son nom sur des bouteilles achetées un franc cinquante aux fabricants d'Epernay qui habillaient leurs produits à toutes marques.

Hartman ne connaissait ni vignes, ni caves ; il vendait deux syllabes sur du papier doré.

Hartmann, avec deux *n*, plaida, obtint l'obligation pour Hartman, un *n*, de s'annoncer « Maison fondée en 1902 ».

Hartman n'en fit pas de plus mauvaises affaires. Il plaçait beaucoup à Paris dans les établissements de nuit qui subventionnent les courtisanes racoleuses du client capable d'étancher leur soif de grand cru. On leur versait, par confusion du nom célèbre, la tisane Hartman payée trois francs et revendue dix-huit à ces hommes soûls, ce qui était de plus grand bénéfice que de compter vingt le Hartmann authentique acheté neuf francs.

Hartman cacha une pièce de cinquante centimes sous ses capsules et confia ce secret aux garçons. Sa vente monta en un an à cinq cent mille bou-

teilles. Il n'en voyait pas une. La maison d'Epernay expédiait directement.

M. P.-K. Hartmann conduisait plus sérieusement sa publicité. Il approvisionnait ses vendeurs à la commission en France et ses agents à l'étranger de couteaux de poche, de seaux à glace en simili-argent, de tableaux-réclame sur carton glacé.

Leur exposition rétrospective ornait le mur au pied duquel les ouvriers rapides habillaient de paillons les bouteilles chemisées de papier rouge.

Ils les couchaient par deux rangs de six dans des caisses sur lesquelles ils appuyaient à pieds joints avant de clouer le couvercle inscrit au feu : W. N. Balcombe, London.

D'autres portaient des noms de pays lointains : Mexico, New-York, Johannesburg.

Des vanniers, maniant une alène d'acier luisante de grand usage liaient d'osier rouge les paniers blancs pour l'expédition continentale.

L'odeur du bois roussi venait du fourneau où un homme guidait sous la presse les planches à marquer à chaud.

M. Erwing, employé à deux mille francs par an, contrôlait le départ de l'envoi Balcombe. Des ouvriers, aux manches retroussées, posaient les caisses, adresse en dessus, par cinq de hauteur, sur les camions à deux chevaux, celui n° 11 guidé par Picart, heureux à trente-cinq ans de la place fixe, cinq francs par jour.

Les lourdes voitures, sortant par la porte monu-

mentale, gagnaient au trot de leur fort attelage la gare petite vitesse où la marchandise prenait le rail, par wagons complets adressés à M. Desvides, transitaire à Calais, pour M. W. N. Balcombe, 10, Saint Edward's lane, Londres.

Picart régularisait son habitude de l'apéritif qu'il prenait, après l'expédition, au café Blondel où, ce matin, il rencontra Tain, le vieux Moreau et d'autres hommes des vignes à qui le débitant faisait l'offre :

« Qu'est-ce qu'il faudra vous servir ? »

Madame Blondel vint s'appuyer au billard et dit qu'il était temps : midi et quart, de passer à table. Posier manquait. L'affirmation :

« Il est toujours le même. »

prouva l'habitude des friands repas permis par la dernière récolte. Madame Blondel jura que le gigot rendait le sang. Sa figure, vernie d'un peu de sueur, portait l'orgueil d'avoir préparé à bien manger.

M. Blondel perfectionnait au billard sa force à gagner des tournées. Traité, main sur l'épaule, par les vignerons sortis de misère, il devait beaucoup réfléchir pour trouver comment tenir dans le respect du grand négociant ces hommes aux dettes payées.

Picart nommé par un vigneron un peu ivre dont les verres de vin rouge avaient posé sur le marbre blanc des circonférences sécantes s'assit pour subir son discours à la langue épaisse :

« Du moment qu'on ne méprise personne, c'est le principal. Mais les saligauds des saligauds, c'est ceux qui touchent la prime. Cette année le négociant est venu au-devant des vignerons. La Fédération a fait les prix. Il y en a qui ont traité seuls avec l'acheteur. C'est des saligauds. Mais les saligauds des saligauds... Ecoute bien... Tu m'écoutes ?

Picart dit :

— Je t'écoute.

L'homme biffa de sa paume les cercles de vin :

— Le prix des grands crus fait celui des petits. Cumières à soixante-quinze pour cent d'Ay. Le négociant donne en plus une prime à Ay. Le vigneron d'Ay accepte le prix en comptant sur la prime. Moi, à Cumières, j'ai pas de prime. Tu comprends ?

Le Lorrain, mouillant son doigt au vin du marbre, traçait ses chiffres familiers : le numéro de son camion et celui de sa maison :

— C'est un truc des gros pour vous tenir en bisque un sur l'autre.

L'égalitaire à idée unique voulait de Tain droite réponse :

— La toucherais-tu toi, la prime ?

Tain parut mêler le regret à la négation :

— J'ai encore rien touché.

L'obstiné approchait sa figure où les paupières tombaient :

— La toucherais-tu, que je te dis ?

Il eut cette réponse :

— La prime, la Fédération s'en occupe.

Le questionneur imagea d'ordures sa formidable réprobation :

— Si tu touchais la prime, tu serais pas bon à foutre dans les chiottes pour empoisonner la merde.

Un homme revenait de chercher Posier :

— Chez Leclerc il a dit qu'il venait ici. Il n'y est pas ? Il va venir.

Il blâma le tumulte de madame Blondel, mécontente de perdre par l'attente la qualité de son travail de bouche :

— Vous nous engueulez toujours avant de nous remplir le bec.

Picart faisait une politesse à Tain :

— On prend quelque chose ensemble ?

M. Blondel « Consommations de premier choix» versa.

Picart connut l'idée pourquoi madame Blondel suait :

— On voudrait se mettre en coopérative. Ça n'est pas aisé. On est trop des hommes de chacun son bien. C'est au plus fier qui dira : « J'ai pas besoin de toi, j'ai ce qu'il me faut chez moi. »

Celui qui est à deux cents mètres plus haut sur le coteau crache sur celui qui est moins au soleil et ne voudra pas mettre son raisin dans la même cuvée : « Le mien vaut mieux que le tien. » Le vigneron riche a peur que la coopérative fasse du bien à son voisin.

Cette année, on a eu une récolte comme en 1889 ou en 1904. La quantité et la qualité, tout y était. Les négociants ont payé. A Berny il est entré un million. Les hypothèques sont levées et il faut voir le fumier dans les vignes.

Picart envia ce bien-être :

— On vient faire la noce à Reims. Les vignerons vivent de jeu. Ça se dit. Tant qu'on perd, on endure, et quand on gagne la partie du soleil et du raisin, on fait belle vie.

Il renifla l'odeur de cuisine :

— Ça se sent !

Tain justifia la joie d'être ensemble :

— C'est pas mauvais de mettre tous sa fourchette au même plat. Il y en a bien trop qui boivent leur vin chez eux. Si on était associables, on serait plus riches. La coopérative ferait le stock à notre bénéfice. Le vin de cette année vaudra le double l'année prochaine si la récolte est mauvaise. Le négociant gagnera la différence puisqu'il a tout en cave. Il faudra peut-être encore quelques purges de misère pour faire rendre aux entêtés leur jalousie. Par la coopération, ça ira. »

Le regret de madame Blondel :

— Vous mangerez ce que vous mangerez, s'entendit sur les railleries de l'accueil à Posier :

— Qu'est-ce que tu as encore foutu ?

Il blâma tant d'intérêt à l'appétit :

— Vous pensez qu'à bouffer. Moi j'ai des choses à vous dire.

M. Blondel, inquiet de les connaître, figurait de l'indifférence par un limage de sa queue de billard :

— Garde-les pour le dessert. J'offre une flûte.

Posier enroba de rire son insolence :

— Je suis pas comme un brochet. On me prend pas par la gueule.

Tain répétait au Lorrain l'espoir avec simplicité :

— Ça ira, ça ira. »

Les wagons de Champagne étiquetés via Laon, Tergnier, Amiens, arrivèrent en deux jours à quatre heures cinquante, matin, à Calais-Triage par train 5.799. Débranchés en rampe, ils repartirent, attelés à la rame du quai ouest, pilotée sur les voies du port par le surveillant Martin, homme de grande expérience.

Il plaçait des wagons pour l'embarquement depuis vingt-trois ans. Auprès de son entêtement, celui d'une mule semblait du miel. Il suivait droit son idée, sachant bien, depuis si longtemps qu'il l'expérimentait, que dans la réalisation une idée vaut mieux que plusieurs, parce qu'elle est une, et que pour satisfaire tout le monde il ne faut plaire à personne.

Sollicité, menacé dès son arrivée sur le port, par les entrepreneurs de déchargement, transitaires, contremaîtres, tous avides de tenir leurs wagons avant le concurrent, il ne les écoutait pas.

« J'attends, dit M. Merlin, un chargement de foin et deux arrivages de carottes. Si mon cargo manque la marée, j'écris à votre service central. »

Cet armateur se flattait de diriger la plus grosse affaire du port. Tous les autres transitaires ayant d'eux la même opinion, le surveillant Martin fut abordé avec une semblable importance par M. Dar-

raïdou, qui lui demanda s'il se moquait du monde et pourquoi ses wagons de vins et de fruits confits, arrivés la veille, n'étaient pas encore placés :

« Une maison comme la maison Darraïdou n'attend pas. »

Le vieux Martin, sifflant sa manœuvre ainsi qu'un bon chien, répondait doucement :

« Tout à l'heure ! » ou bien : « Chacun son tour» et continuait méthodiquement ses aiguillages.

L'approche de la retraite lui donnait une grande force. Les gens pressés usaient leur fougue sur sa sérénité.

A hauteur du magasin où M. Darraïdou logeait son stock de vins en attente, deux grues travaillaient sur le vapeur « *Cairnstrath* » chargé de charbon pour le Gaz Parisien.

Derrière lui, un petit voilier de Norvège amenait de la pâte de bois aux papeteries de Blendecques. Le bateau de M. Merlin le touchait. On y embarquait à dos, des marchandises pour Londres : des légumes en sac, des grains ; des balles de foin dans le panneau d'arrière et de la paille pressée sur le pont. Deux vapeurs amarrés poupe à proue, signalés suédois par la croix jaune sur leurs cheminées froides, déposaient leurs chargements de bois blanc. Les passerelles touchaient terre entre les rails de la voie de l'eau où le surveillant Martin engageait les wagons à rouler en face du bateau de M. Merlin.

Les déchargeurs, payés à forfait, ne se déran-

geaient pas à cœur content. Courant, une planche à l'épaule, sur leurs ponts flexibles, ils narguaient le surveillant heurté à un entêtement frère du sien. Il refoula sa rame jusqu'à toucher la première passerelle. Les hommes lui promirent de le jeter au bassin :

« Vous nous rembourserez le temps perdu ? On touche pas à l'année, comme vous ; trop payé !»

Mais ils libérèrent la voie, car les choses qui doivent se faire ont une grande force.

Martin ravitailla de wagons vides les bateaux pleins et de wagons pleins les bateaux vides.

Puis il accueillit sans amertume M. Leroux, entrepreneur du « *Cairnstrath* », homme aimable, arrangeant, élu récemment conseiller municipal.

Il offrit un rafraîchissement à Martin, qui le pria de le faire verser à l'estaminet ordinaire, en face le bassin du Petit Paradis. Il l'y prendrait plus tard, après avoir mangé son pain. Montant sur sa machine qui sifflait, au pas derrière le pilote, il retourna à Calais-Triage, chercher les wagons attendus.

Les Champagnes embarquaient dans l'avant-port, en face le hangar Paul Devot, où s'effectuaient toutes les opérations et écritures de cette marchandise voyageant en régie.

Le bureau de la douane touchait celui du chemin de fer. M. Desvides entra prendre livraison de trois wagons de vin. Il s'accouda au guichet, M. Bélard, receveur de la Compagnie du Nord,

s'accouda de l'autre côté et ils commencèrent à se dire des choses déplaisantes, car M. Desvides ne retirait pas un colis de soixante centimes sans rugir contre la Compagnie dont il avait été employé.

Il confondait les gens du chemin de fer par sa grande connaissance des tarifs. M. Bélard subissait ces apostrophes avec la résignation d'un homme qui les sait inévitables. Son caractère, affaibli par dix-sept ans de discipline administrative, ne lui permettait pas la réplique vigoureuse. Mais, aussitôt M. Desvides parti, il se soulageait en répétant plusieurs fois ce qu'il n'avait pas osé lui dire.

Autour de lui, cinq employés trop assis, vivaient dans la puanteur du bureau sans fenêtre. Privés comme des anguilles au fond des baquets sans eau, ces pauvres gens se disputaient leur haleine, grâce aux dispositions prises par un inspecteur vivement félicité pour avoir, en emmurant six personnes, épargné à la Compagnie une construction neuve.

M. Desvides dit, à sa manière habituelle, lentement et la tête en arrière, offrant la vue sombre de ses narines :

« Mes wagons encore en retard... mes avis non remis... ma marchandise avariée... Comment expliquez-vous ça ? »

Ayant reçu des mains molles du scribe déprimé ses récépissés et émargé largement le livre d'arrivages, M. Desvides passa au bureau de douane. Là, il montrait moins la noirceur de ses fosses

nasales, car messieurs les receveurs et commis, gens redoutables, possédaient réglementairement le moyen de lui faire baisser le nez.

Le receveur justement de service : M. Labarre, se faisait craindre même de ses collègues pour sa férocité au métier. Ancien préposé, il en connaissait tous les tours.

M. Vidal, son jeune commis, doué d'un plus heureux caractère, tenait la douane pour un petit jeu innocent où l'on gagnait, à travailler le moins possible, cent vingt francs par mois.

Le transitaire souhaita le bonjour à ces messieurs et leur présenta, pour en avoir décharge, l'acquit de régie numéro 293, levé à Reims, pour le transport de quatre wagons de vin, expéditeur Hartmann et C^le^.

M. Vidal lui délivra un permis d'embarquement soixante centimes. La douane prélevait encore dix centimes par colis pour frais de statistique d'exportation et deux francs quarante de connaissement par envoi. Ces chiffres officiels ne supportant pas la majoration, M. Desvides gagnait sa vie sur les « soins d'embarquement » : trente-cinq centimes les cent kilogrammes.

La Société des Rouleurs de Calais le déchargeait de cette manutention pour cinquante centimes par tonne. M. Desvides retirait un bénéfice net de trois francs par mille kilogrammes.

Sur les trois wagons Hartmann chargés à dix tonnes, ce vigilant intermédiaire encaissait quatre-vingt-dix francs pour retirer le récépissé.

Les Rouleurs de Calais, formés en coopérative, comptaient soixante-quinze associés dirigés par un syndic. Ils embauchaient un nombre égal d'hommes « à la semaine » et se répartissaient en équipes de jour et de nuit.

On reconnaissait leurs maisons dans le Minck, au fil d'appel tiré de la rue par le réveilleur. Astreints, par le service régulier des paquebots, de marcher par tous les temps, ils menaient une vie dure, mais assurée par un gain journalier de six à sept francs. Une forte discipline régnait sur eux. Aucun port de la côte ne possédait des hommes aussi parfaitement organisés pour décharger et charger les navires.

Pour le moment, les bras croisés, ils se morfondaient dans l'attente du bateau de Douvres en retard.

« Est-ce qu'il vient ? demanda un brigadier rouleur au manœuvrier de la grue, haut perché dans son logis de fer.

— Rien. »

La mer, très calme, coulait lisse depuis le bas du quai jusqu'à l'horizon vu du fond du port comme un fil tendu entre les bras des jetées.

Le brigadier Lambert, agacé par l'attente, demanda au surveillant Martin si, oui ou non, on travaillerait aujourd'hui.

« Voilà tous mes hommes à rien faire. Si vous nous donniez des wagons, nous pourrions toujours charger les paniers.

Il montrait sur le quai l'entassement des emballages retour d'Angleterre, à renvoyer aux expéditeurs de fruits sur les réseaux du P.-L.-M. ou de l'Orléans.

— Et les laines, dit encore Lambert. Quand chargerons-nous les laines ? On n'a ni wagons ni bâches.

Petit et gros, il rougissait en parlant, car tout effort le congestionnait.

— Chacun son tour, dit Martin.

— Ce n'est pas souvent le nôtre.

— Tout à l'heure. »

Le surveillant ôta sa casquette et obéit au tic d'essuyer son crâne nu entre deux bourrelets de cheveux blancs.

Lambert hocha sa tête rouge et partit en balançant vite ses bras courts, signe d'une détermination farouche, mais rien qu'en apparence, car il était brave homme, toujours de bonne volonté au coup de main.

Il entra dans les bureaux du « South Eastern and Chatham Railway » (S. E. & C. R.) représenté à Calais par Jim Batter, capitaine, qui recevait par câble l'annonce du départ de Douvres du cargo de sa Compagnie .

« Voilà la dépêche, dit-il, le « *Maidstone* » va être là. Elle est partie depuis deux heures. »

Méthodique, tranquille et têtu, Jim Batter ne trouvait pas extraordinaire d'attendre le bateau. Il n'avait jamais rien vu d'extraordi-

naire ; il savait prendre les choses une après l'autre.

Cet homme rigide accomplissait de rares gestes dont le principal était d'allumer sa pipe.

Une moustache grise fermait hermétiquement sa bouche. Il ne connaissait pas assez de français pour prononcer des mots inutiles. Sa grande taille et l'habitude de passer à côté des gens sans rien leur dire augmentaient à son égard le respect et un peu l'inquiétude des esprits simples. Homme de la plus haute « respectability ».

Il souleva son long bras pour prendre la main de Mr. Harry Pimple, capitaine, consul d'Angleterre.

Ce diplomate représentait magnifiquement son pays, moins par sa laide figure et son corps vieilli que par ses belles manières.

Habitué à recevoir, au débarqué, les hauts personnages, il ne quittait jamais les nobles attitudes même en ce moment qu'il était chargé d'un chapeau haut de forme un peu pelé, et d'attirails de pêche dont un vaste panier percé, mais dans le haut, pour y glisser les prises.

Son secrétaire, Herbert Stieven, capitaine équipé de même, tenta d'arracher après lui la main du captain Jim Batter, mais il faillit y laisser la sienne, preuve de grande sympathie entre ces deux gentlemen.

Harry Pimple poussa le : « How do you do ? » puis coula un regard luisant vers les colis de

Champagne que les rouleurs sortaient des wagons.

Il lisait les noms allemands, pyrogravés sur les caisses de bon vin de France :

« Heidsieck, Walbaum, Giesler, Roederer, Wachter, Piper, Hartmann. »

Il en tenait peu en cave, son budget alourdi par l'entretien de trop de filles, toutes vêtues de bleu marin. On ignorait leur nombre exact. Il en cachait.

Herbert Stieven paraissait mal nourri. Il souriait trop facilement, signe de débilité précoce. La hauteur du faux-col affinait son maintien. Sa pâle figure sortait comme une vapeur de ce tuyau blanc.

Il appréciait le « Hartmann Impérial », dégusté dans les solennités officielles.

Les trois captains goûtèrent encore un moment la forte joie de se regarder sans rien dire, puis Mr. Harry Pimple et son secrétaire continuèrent leur route vers le bout de la jetée d'où ils pêchaient leur repas dans le « Canal anglais ».

Un chien aurait sauté sous leur bras arrondi en cerceau, car ils marchaient à la manière « smart » de Londres, semblant porter sous chaque aisselle un très gros paquet.

Le jeune Stieven s'écartant de l'axe du captain Pimple, démasqua le fond du pantalon noir de ce diplomate, ravaudé d'un bout de jupe bleu marin.

Il avait, comme on dit, la pièce au cul.

Le surveillant Martin refoulait sur la voie de l'eau d'autres wagons de vins.

Le « *Maidstone* » apparaissait au bout du couloir des jetées. Le petit navire, sûr de sa manœuvre, vira devant l'écluse et accosta juste, bordant le quai.

De l'avant et de l'arrière, les matelots au jersey bleu, brodé en rouge : S. E. & C. R., lancèrent les filins noués aux amarres lourdes que les lamaneurs hissèrent à quai.

Le bateau ramenait des paniers vides sur le pont. Une grue commença de le décharger ; l'autre descendit dans le panneau d'arrière son plateau de caisses.

Les transitaires s'assuraient, à l'ouverture des wagons, du bon état des plombs et du nombre des colis.

M. Darraïdou, arrivé en automobile, traversa les équipes de rouleurs qui brassaient la besogne en vitesse sous le harcèlement du brigadier Lambe et fit ouvrir un wagon d'Epernay.

Suivant la manie des Calaisiens notables, M. Darraïdou accentuait la morgue anglaise. Se tenir en fil d'épée ne lui suffisait pas. Il se ployait en arrière. Cette raideur facilitait les craquements contre les fonctionnaires secs, qui prenaient, par réciprocité, une attitude équivalente, de sorte que ces messieurs s'abordaient par le nombril.

La grue descendait dans le panneau d'avant les caisses Darraïdou. Le préposé de douane traînait, morne, ses talons à clous sur les pavés du quai et comptait, pour la statistique, les colis embarqués.

« Et le permis ? demanda M. Labarre.

— Je vais le prendre, dit M. Darraïdou.

Le receveur de douane tenait ce retard aux formalités pour une sorte de sacrilège laïque. Le transitaire lui tendit soixante centimes. M. Labarre les refusa :

— Je ne régularise pas... Procès-verbal ! »

M. Darraïdou dut débarquer les caisses, acquitter le permis pour leur embarquement et on les remit à bord.

La figure de M. Labarre prit un éclat magnifique. Ces prouesses le grandissaient. Il pouvait tout : appréhender les gens, les interroger, les déshabiller, après la question réglementaire :

« Vous n'avez rien à déclarer ? »

Le travail allait bien, facile ; les caisses de Champagne, toutes pareilles, se posent sans recherche. Les rouleurs les maniaient prestement, leurs équipes stylées s'activaient sans bruit, donnant profit aux transitaires qui gagnaient bien leur vie à ne même pas regarder mettre à bord la marchandise.

Onze heures, la marée montait, sans vagues, comme si le vase du monde contenant la mer penchait lentement du côté du port.

Les mouettes flottaient sur l'eau unie du bassin Carnot. Les grues hydrauliques tendaient leurs longs bras sur les vapeurs norvégiens chargés de poteaux de sapins pour les mines. Elles élevaient des collines de rondins clôturant l'horizon du port. Des éboulements mouvementaient ces hauteurs.

Le roulement des bois en avalanche venait, sur la sonorité de l'eau calme, battre les échos des hangars. Le vapeur de M. Merlin sifflait sa sortie et entrait dans le bief. Les éclusiers, prêts à tourner le pont, le barraient aux passants. Trois hommes le franchirent à une allure révélatrice de leur caractère :

M. Blanc, directeur des paquebots, se pressait avec importance. M. Alphonse Sirop, chef des voies ferrées du port, daignait hâter le pas. M. Lévêque, inspecteur du chemin de fer, énervé par l'abus des mathématiques, marchait selon les méthodes de Saint-Guy, paraissant toujours pousser du pied une balle invisible.

Ces messieurs discutèrent les moyens de canaliser sur Calais le transit des Champagnes attiré par Boulogne.

M. Lévêque tira de sa serviette des fiches de statistique honnêtement établies. Ingénieur des Arts et Manufactures, il ne plaisantait pas avec la science en papier :

« Nous avons transité en mars 9.567 caisses provenance Epernay, 5.759 caisses provenance Reims. Cela fait donc 15.326 caisses, soit 494 virgule 39 par jour, chiffre minime auprès de ceux de Boulogne. Or... »

Il prit une attitude démonstrative ; les sourcils écarquillés et l'index droit levé à hauteur de tête, il n'aidait ses raisonnements que de la gesticulation d'un seul bras, l'autre tenait toujours, outre la

serviette, un parapluie de silésienne : infraction étonnante chez cet esprit discipliné, car les règlements de la Compagnie en interdisaient l'usage.

Il en achetait six par mois, aux boutiques de la rue Royale et les perdait à mesure. Trop cérébral pour prêter attention à ses mains, il oubliait tout ce qu'elles tenaient. On rencontrait sa serviette dans les bureaux où il s'était assis. Les employés la lui rendaient après examen attentif des dossiers confidentiels. Ses parapluies ne se retrouvaient jamais. On ne lui connaissait pas d'autre distraction que de les perdre ; ses appointements de deux cent cinquante francs n'auraient pu ajouter à tant de silésienne un peu de soie pour jupon.

M. Blanc lui demanda :

« Vous possédez la statistique de Boulogne ? »

Jamais M. Lévêque ne partait en démonstration sans se charger de chiffres comme une locomotive de houille.

Mais M. Blanc trahissait son origine méridionale par le besoin de signaler sa présence à l'aide de paroles inutiles. Nouveau venu dans le métier, il n'y connaissait rien et brûlait de se distinguer sans fatigue.

M. Lévêque raidit son index droit sur sa tempe éclaircie et continua l'enchaînement des raisons devant aboutir au soulagement du port de Boulogne.

Ce visionnaire bavard, détaché de l'existence immédiate par vingt irréparables années d'école,

ne voyait la vie que comme un tableau noir où inscrire des formules :

« Le transport par wagons complets de la tonne de Champagne d'Epernay à Calais est de 19 fr. 50 et de 21,85 plus 2,50 de droit fixe de Calais à Londres. La caisse étant de 30 kilogrammes, soit environ 33 caisses virgule 34 par tonne, les droits de statistique de 3,334, le connaissement 2,50 et le prélèvement du transitaire 3,50 nous disons donc que cela met la tonne à 53,19 rendue franco Londres... Or...

Il accentua la pose rituelle du démonstrateur, les yeux perdus, l'index pointé :

— Or, je sais que certains industriels transportent les caisses de vin à forfait jusque Londres pour 1 fr. 25 la pièce : manutention au départ, transport français, embarquement à Boulogne, transport par bateau et par fer anglais, tout compris. Cela, sans leur bénéfice, met la tonne à 41 fr. 67, soit 11 fr. 52 meilleur marché qu'au tarif régulier. Messieurs, je n'y comprends rien.

Cette roublardise confondait son jugement. Elle n'était point mathématique, homologuée, mais maligne et bien vivante. Cela se passait dans la vie, de l'autre côté du tableau noir.

M. Alphonse Sirop zézaya des lieux communs :

— Les gros transitaires se tiennent à Boulogne et y attirent le trafic. Le port de Calais n'a pas d'avenir. Il s'ensable. Quand Boulogne aura achevé son bassin en eau profonde, elle fera

concurrence à Anvers en chargeant pour l'Amérique. Les paquebots de Hambourg y prennent déjà les passagers par transbordement.

Nous ne pouvons soulager Boulogne qu'en enjambant les transitaires par le transport des Champagnes et des fruits en trafic direct.

Mais les expéditeurs n'en veulent pas. Ils craignent les vols et les avaries si les opérations d'embarquement sont dirigées par le chemin de fer. »

Une modification des courants de trafic pouvant, par l'afflux sur Calais, emporter sa tranquillité, M. Alphonse Sirop tenait à ce que rien ne change, et il disait la vanité de prétendre dévier les transports de Boulogne encombrée, au lieu d'y augmenter la superficie des voies.

M. Blanc souriait, non pas par gaieté, mais maladivement. Sa mâchoire inférieure pendait, lui ouvrant la bouche, comme à un mort. L'affaissement perpétuel de sa triste figure allait bien avec sa petite taille et son allure débile. Il inspirait grand'pitié, mais il ne fallait pas s'y fier. Le personnel redoutait les taquineries de ce mal venu. M. Alphonse Sirop le surnommait le Péril Jaune à cause de son beau teint citron et de la sournoiserie de ses approches. M. Lévêque, moins venimeux, exaspérait ses subalternes sans méchante intention. Encombrant leur travail, il les talonnait pour des choses mesquines. Son bourdonnement donnait envie de l'écraser comme une mouche.

La belle tenue de M. Sirop lui valait, après dix-huit ans de carrière, le poste de chef des voies du port. On y plaçait un homme aimable pour faire les honneurs de la terre de France aux Majestés en voyage. Il savait, devant la marche indécise des souveraines encore travaillées par le mal de mer, épousseter de sa casquette dorée le tapis rouge des réceptions officielles.

Ce magnifique ouvreur de portières tendait habilement la main pour aider au marchepied les grands personnages, car il n'était pas d'une fierté insupportable et la moindre bank-note vaut cent vingt-cinq francs, sans l'escompte.

Les populations accouraient pour voir fonctionner cette manivelle à courbette.

Hors cette parade, M. Alphonse Sirop n'abusait pas de ses brillantes facultés de domestique de grande maison. Il laissait à ses sous-chefs la direction du gros trafic, non pas qu'il fût propre à rien, mais il savait se désintéresser du banal.

La collaboration de cet homme de peu de foi et de M. Lévêque, esprit rigoureux, ardent, créait des situations gaies. M. Sirop ricanait de tout, M. Lévêque ne riait de rien. Ils se tenaient mutuellement pour complètement fous.

M. Alphonse parcourait par sautillements de saltimbanque les divers chantiers du port où des hommes durs et graves regardaient, sans comprendre, gambader ce figurant d'opéra-comique.

M. Lévêque le poursuivait à petits pas rapides,

affûtant son index pointu sur ses durs raisonnements :

« Or... donc... »

Ces messieurs ne portaient pas grand soulagement au port de Boulogne, mais ils passaient le temps, si long en province.

M. Blanc les quitta pour diriger le service des vieux bateaux à roues de la Compagnie du Nord. La surveillance de ces deux épaves convenait à ce déchet d'homme, amiral verdâtre d'une flotte pourrie. Il prenait mollement sa fonction à midi et la quittait vivement à quatre heures. On disait que le ramollissement de cet extasié venait de ce qu'il fumait l'opium.

Des vagues mignonnes léchaient le brise-lames du Risban patiné de mousse marine. Légère sur l'eau calme, la malle anglaise entrait, silencieuse, ses machines stoppées, poussée par son élan sur le flux propice.

Le captain Jim Batter avisa le captain Palmer du « *Maidstone* », de la fin du chargement. Le bateau emportait mille caisses de Champagne, du vin en fûts, des bouchons, du beurre, des œufs, de la viande de lapin et des châssis d'automobile.

Le pavillon du poste des pilotes interdisait la sortie. M. Tabouret, commandant de port, passait et avertit de l'entrée des torpilleurs de Dunkerque, puis il apostropha les rouleurs qui encombraient le quai avec les bâches ôtées des wagons de paille.

Volontiers brutal envers le petit monde, M. Ta-

bouret ajoutait un article au règlement du port : « Troubler la tranquillité du commandant est interdit », et en surveillait avec vigilance l'application. Il montrait peu de complaisance aux divers services approchés par ses fonctions. Ils le lui rendaient bien. Ces messieurs se régalaient de chicaner le public, mais plus encore de se taquiner entre eux. La douane mettait une barrière devant n'importe quoi sans importance pour obliger les officiers du port et les agents du chemin de fer à faire le tour. Le fonctionnaire qui parvenait à marquer au fonctionnaire : « je suis plus que vous » comptait un beau jour dans son existence.

Les torpilleurs entraient, en file, coupant l'eau bleue de leur étrave noire. Ils glissaient sur l'eau calme avec la sûreté des bêtes de la mer. Ils s'amarrèrent bord à bord, embusqués, comme pour un mauvais coup, dans l'angle de l'avant-port.

A cinq heures trente, le « *Maidstone* » larguait. Dans les jetées, un matelot déploya la croix de l' « Union Jack » à la pointe du mât d'arrière.

On passa devant Harry Pimple et Herbert Stiéven, toujours occupés à chercher dans l'eau leur nourriture.

Le captain Batter commanda :

« Full speed », par le porte-voix des machines, puis alluma sa pipe et croisa les bras sur la barre de fer de la passerelle. Beau temps, beau métier. Le petit navire fila sur la pleine mer aussi calme que le port. La fumée du bateau, jouant entre la

lumière blonde et l'eau bleue, variait les dessins de son ombre sur la mer ensoleillée, où le travail de l'hélice traçait une grande route blanche. Quittant le relent âcre du port vaseux, on aspirait, hors de l'étreinte des jetées, l'haleine pure de la mer fraîche. L'homme de quart retirait, à l'avant, le bastingage de toile qui abrite, par gros temps, des paquets de mer.

Le vapeur dépassa des barques de pêche : « Cal. 243 » et « Cal. 219 », puis la drague, reportant à la mer le sable que la mer apportait au port.

Le « mate » descendu par l'échelle de fer dans le carré de l'équipage ramena deux matelots qui jouaient aux cartes une bouteille de « Bass'stout ». Le plus vieux, indigné, dit que ce n'était pas d'un gentleman de couper la partie au moment où il abattait le roi : Dieu sauve le roi !

Il fila par-dessus bord un jet de salive noir comme sa rancune et passa la chique à gauche.

L'éloignement du bateau élargissait la vue sur la côte française. Sur la ville plate, le phare de Calais montait en cierge, blanc derrière la barre d'ombre des maisons noires du Minck. On l'enduisait, chaque année au beau temps, de couleur fraîche. La jeunesse de sa teinte accusait la noirceur des autres édifices dominant la ville : l'ancien phare et le beffroi bâti en pelote d'épingles.

Le cou des canons tendus sur le talus vert des batteries de la côte, visait la mer.

Entre l'eau et les cabines de la plage, l'éparpil-

lement des baigneurs dégradait la blancheur du sable. Ils descendaient de la morne rangée des boîtes à guignol jusqu'à la vague insultée par leurs ébats sans grâce.

Dans le sillage du *Maidstone* passa un quatre-mâts voilier, tendant ses ailes blanches au baiser du vent, entouré de vols d'oiseaux dont les sifflements l'appelaient. Sur la couleur grise du bordage de fer éclataient les cicatrices rouges des retouches au minium.

Les navires, nombreux à ce carrefour d'océans, dessinaient sur l'horizon la géométrie de leurs voilures ou leur paraphe de fumée.

En avant du *Maidstone* en pleine marche, apparut la ligne blanche des falaises anglaises. Une heure après, la trépidation de l'hélice cessa sur le bateau qui glissa vers la jetée proche. Le cliff vert portant le château crénelé, posait derrière Douvres son décor de verdure.

Les odeurs de l'entrée des ports, venues de l'accumulation des vases et de la pourriture des grappes de moules découvertes à marée basse, viciaient encore ici l'air vierge venu du large.

Le bateau s'amarra sous trois grues aux tourelles rouges, prêtes à le libérer de sa marchandise.

Les hommes d'équipes du S. E. & C. R., payés vingt-cinq shillings par semaine, le déchargeaient.

Le soir tombait sur la ville calme, serrée entre la mer et la colline. Des soldats en uniforme kaki,

remontaient vers le fort dont les chemins de descente laçaient de blanc les pentes vertes.

Bombant la poitrine et l'arrière-train, ils battaient, de leur badine de parade, la mesure de leur marche étudiée.

« Public bar », « Saloon Bar ».

Ce grand peuple redoutait la soif. Presque toute les petites maisons bâties en briques jaunes autour du port offraient à boire des choses semblables : Coffee. Tea. Beer. Gin, sous des enseignes différentes.

Un missionnaire au faux-col boutonné dans le dos annonçait la Bonne Nouvelle dans une « Reading Room » pancartée :

« Salon de lecture pour marins de l'Etat et du Commerce. »

Dans le « Cinque Port Bar », mieux achalandé, mais plus triste, on buvait en silence.

Chez le clergyman, on prenait soif en chantant des cantiques.

La mélancolie des bars « Wines and Spirits » grandissait à l'heure grise du jour mourant.

Un matelot du « *H. M. S. Valiant* », souple dans le jersey de la marine de guerre, laissant nu son cou frais, promenait une miss un peu sèche dont les lèvres minces cachaient les vilaines dents. Une plume d'autruche paraît le trop grand chapeau épinglé sur ses beaux cheveux. Les mains aux poches, elle de son manteau, lui de sa culotte, ils entrèrent sans rien se dire

VIN DE CHAMPAGNE
dans le « Cinque Port Saloon. Ales and Stout ».

Un grand policeman vêtu de bleu sombre, rôdait silencieux sur ses semelles de caoutchouc. Il passait par-dessus le rideau des devantures sa bonne tête casquée de noir et enviait l'intérieur des bars où les matelots des malles belges, anglaises et françaises utilisaient les pourboires de la traversée. Ses boutons de métal tiquetèrent aux carreaux.

Par le bâillement de la porte sortit un pot bien plein. Très vite l'homme le rendit vide et, grandi de bien-être, continua, imposant, sa ronde silencieuse.

On entendait les grues rouges dérouler leurs chaînes au fond du « *Maidstone* ». Le chargement des wagons pour Londres s'achevait.

*
* *

Les livreurs de la firme W. N. Balcombe and Co, Vins et Spiritueux en gros, 10, Saint-Edward's lane London (E. C.), prirent le lendemain samedi, aux bureaux du S. E. & C. R., livraison des wagons de Champagne. Trois voitures menèrent, en deux voyages, la marchandise aux caves de Dumpling Street. Tom Sheperd, ayant chargé quarante caisses pour Saint-Edward's lane, roula dans le Strand (W.) à huit heures du matin. Sans uniforme de métier, il portait un chapeau melon et un faux-col, fumait la pipe et ressemblait, en quittant

son fouet, à tout le monde. Son beau cheval aux sabots cirés, suivait un omnibus bariolé de réclames rouges, jaunes et vertes, pour des savons, des pâtes à polir, des farines lactées et des pilules.

Le conducteur, intéressé à la recette, glapissait l'itinéraire et racolait le passant.

Les porteurs de journaux criaient « Papers ! » Le trafic ordonné roulait sourdement sur le pavé de bois. Au long des trottoirs, la foule des gens attendus à l'heure allait vite devant les rangées de boutiques déjà parées : dans les vitrines des « tobacconists » montaient des architectures de cigares et de tabac blond ; aux devantures pleines de « cakes » des « Tea-Rooms », les raisins de Corinthe noirs piquaient de mouches la blancheur des pâtes lourdes.

Les bars vernis, nickels et glaces, donnaient froid. Sur les bancs d'impériale des omnibus, placés face à la marche, les employés en route vers la cité marquaient, par le faux-col et la pipe, la régularité de leur position sociale.

Porter du linge et ne pas manquer de tabac distinguaient du besogneux en redingote et chapeau melon, mais un foulard au cou et rien aux lèvres.

Tom Sheperd guida son cheval luisant vers un abreuvoir de pierre au bord du trottoir. Le respect des bêtes témoignait de la haute moralité du peuple.

Une femme soûle s'accrocha aux roues de l'échelle de sauvetage rouge, en station au milieu de Fleet Street. Un policeman vint lui tenir le

bras. Le peu qu'il en resta dans son poing fermé trahit la maigreur de la pauvre fille. Le teint terni par sa nuit de rôdeuse, elle bavait des explications :

« Sick. Very ! Oh ! Sir ! Very sick... »

Sa jupe frangée battait ses souliers sans talons. Le « constable » la guidait avec un respect d'époux. On croyait voir passer un couple de mariés pour la cathédrale de Saint-Paul, toute proche. Mais le chapeau à plume de la lady ne laissait aucune illusion ; il ne tenait plus à elle que par un cheveu et lui tombait sur la figure, puis dans le dos.

Tom Sheperd prit la file dans la Cité. Une discipline plus sévère régularisait le trafic énorme. Les voitures ne se dépassaient pas.

Les petits ramasseurs de crottin, en veste blanche marquée au col des initiales L. C. (London City), raflaient de leur pelle de bois les ordures fumantes sur le pavé sec. Parmi les cabs vernis et les camions de transport passait une voiture postale aux armoiries du « Royal Mail E. R. » peintes en jaune sur fond noir.

Une musique de fifres siffla dans East Cheap et un policeman déblayeur parut, précédant la garde montante de la tour de Londres.

Le tambour-major rouge écaillé d'or balançait sa canne à boule d'argent devant deux rangs de tambours et trois rangs de fifres, jouant la marche des « Coldstream Guards » en tuniques écarlates. Le bonnet à poil, noir, ensanglanté d'un plumet

pourpre, aggravait la figure jeune des hommes coupée par la jugulaire massive en cuivre fourbi. Les soldats rouges marchaient raides, grandis par la masse sombre de leur coiffure en poil de bête.

Un enfant de troupe, le bugle au flanc, portait, sur le bras gauche, le manteau de l'officier, qui tenait, aussi droit qu'un cierge égouttant la cire chaude, la lame blanche de son sabre.

Accompagnant la mélodie flûtée des fifres, les tambours battaient un coup au pas, levant, en parade, la baguette jusqu'au menton. Tous ensemble roulèrent un tonnerre pendant que les flûtes montaient leur note en sifflement de bête furieuse.

Des conducteurs descendaient tenir leurs chevaux effrayés. Dans « Great Tower Street », où les attelages chargés aux docks de « Lower Thames » ont un mal d'enfer à remonter la pente pavée de grès, l'encombrement effila la colonne.

La voix jeune de l'officier donna un ordre : le vieux sergent le répéta à voix rauque. L'effort de crier fit vaciller son bonnet à poil.

Derrière la garde, Tom Sheperd arrivait dans Saint-Edward's lane (E. C.), la rue des boissons : « Wines and Spririts ».

W. N. Balcombe and Co. Ld. y occupait une maison à la façade ornée de colonnes de marbre noir veiné de rose, soutenant les chapiteaux des fenêtres ogivales. Le tuyau de descente des gouttières était de fonte ouvragée, torse noir et or. Aux

deux angles du toit, des gargouilles ouvraient leurs gueules acharnées.

Derrière les glaces à inscription d'émail blanc :

W. N. BALCOMBE AND CO LD.
AGENTS FOR HARTMANN AND CO REIMS CHAMPAGNE

les ampoules électriques, au bout de leurs longs fils, pendaient en araignées sur la tête penchée des gens de bureau.

Cinq directeurs soignaient les intérêts de la firme fondée au capital de cent cinquante mille livres sterling : trois millions sept cent cinquante mille francs :

W. N. Balcombe. H. W. Balcombe. W. F. Balcombe junior. T. P. Richards et J. Morton.

Le nombre des dirigeants permettait à la maison un rayonnement illimité.

Cinq patrons voyageaient pour les affaires et y réussissaient mieux, par la force du gros intérêt personnel, que des employés délégués par un directeur unique.

La firme importait et exportait, en bouteilles et en cercles, les Portos, Sherries, Clarets, Hocks, Brandies, Whiskies, Champagnes et toutes les choses bonnes à boire dans le monde entier.

L'office de Saint-Edward's lane voyait les grosses cargaisons venues par Anvers, les affrètements pour les colonies britanniques et l'entreposage aux docks. Les caves ouvrant au ras du trottoir leur grille ouvragée ne contenaient que des échantillons

dédouanés servant de cote pour les opérations de bureau.

Les luxueuses réclames de boissons célèbres ornaient les murs dans le bureau du « clerk » réceptionnant le chargement de Tom Sheperd : les Maraschino de Zara, les Schiedam, les Portos, les Cognacs aux étiquettes étoilées, les vieux whiskys patriotiques : « Dieu sauve la reine ! »

Les vins d'Australie signalaient leur infériorité par des appels au sentiment national : « Support the Colonies. »

La banderole de Hartmann :

« Passe avant li meillor » enrubannait une bouteille en émail d'or sur laque blanche.

Tous ces produits attestaient : « by special appointment » leur consommation par la famille royale, qui subventionnait les sociétés de tempérance.

Les trois plumes d'autruche de S. A. R. le Prince de Galles frisaient, sur les étiquettes de grande marque, la jarretière héraldique : « Honny soit qui mal y pense. »

Au témoignage de cette hallucinante publicité, les Majestés et les Princes du sang apparaissaient comme une rangée d'outres en manteaux d'hermine.

Tom Sheperd reçut l'ordre de ramener au « London Club » vingt caisses de Hartmann facturé quatre-vingt-dix-neuf shillings la douzaine, plus vingt caisses de G. H. Mumm 1900, à prendre aux caves de 24, Dumpling Street (W.).

W. N. Balcombe storait là les marchandises dédouanées pour la livraison dans Londres et les réexpéditions dans l'intérieur de l'Angleterre.

Tom Sheperd reprit la direction de Saint-Paul, mais il s'arrêta au « Tower bar », car il n'avait rien bu depuis deux heures.

Un racoleur de grill-room invitait les passants à manger de la viande :

« Steak ! Sir ! »

Des concombres vert poli et des tomates luisantes séparaient dans la vitrine les tranches suiffeuses de selle de mouton et les coupes de bœuf rouges sur une dentelle de persil.

Derrière le comptoir de bois verni où l'on s'accoudait sans se baisser, évoluaient deux garçons pâles, la chevelure fendue par une raie parfaite, à gauche. Dans l'échancrure de leur smoking blanc luisait la glace du plastron de chemise. Ils maniaient de leur poigne brusque la batterie des quatre leviers de pompe à bière patinés d'usage :

Stout. Bitter. Mild. Ale.

« Mild and bitter », demanda Tom Sheperd. Le barman mêla un jet de bière douce à un jet de bière amère et posa devant le livreur la chope de nickel où la mousse bombait, puis il asséna la monnaie rendue d'un coup de plat de main comme s'il tuait une mouche.

Des tonnelets en verre tendaient leurs robinets d'étain où il tira du « scotch whisky » pour deux femmes hissées sur le perchoir des tabourets.

Un portier de banque, raide encore de ses années de loyal service, entra, dit : « Bitter, » paya, but d'une seule haleine et partit, le torse augmenté, en torchant du revers de la main sa moustache grise.

Les deux femmes, à voix très douce, redemandaient du « scotch whisky ».

Désaltéré sans excès, Tom Sheperd, claquant de la langue, secoua les rênes sur le dos de son cheval.

Jusqu'à Charing ✠, deux fois les policemen l'arrêtèrent d'un geste de leur bras au manchon blanc et bleu, coupant le flot du trafic pour escorter une voiture d'enfant et laisser des paquets de foule changer de trottoir.

Parmi les habits sombres des civils aux attitudes sans recherche passait la taille cambrée d'un soldat rouge. Sa toque de ville tenait en bonnet de singe savant, par un fil élastique.

Le bureau de « Dumpling Street » occupait le coin de « Crow Passage » en voûte sous le viaduc du S. E. & C. R. La porte des caves de W. N. Balcombe and Company ouvrait dans ce tunnel de soixante mètres où six vagabonds habillés d'aumônes mangeaient des rognures mendiées aux cuisines proches du restaurant Gatti.

Ils se portaient de préférence au bout du souterrain vers « Crow Street » à cause des onze marches où l'on peut s'asseoir.

Un homme à longue barbe grise, vêtu d'une redingote recousue à la ficelle, paraissait craindre

le froid aux cheveux : son chapeau melon lui venait aux oreilles. Il serrait une rognure de jambon entre deux croûtes de pain de mie. Son voisin, la figure rouge et ronde en fromage de Hollande, portait des oreilles fendues d'ancien boxeur. Il commençait son repas sur une tête de poisson dont l'homme à barbe grise regardait les yeux blancs.

Un chien affamé flaira les nourritures. Les six miséreux le chassèrent à coups de leurs souliers troués. Le boxeur en perdit un. Le chien le happa. Le déchaussé le poursuivit.

L'homme à barbe grise picora de ses longs ongles noirs dans la tête de cabillaud. Le rougeaud ne perdit pas sa course. Il ramena la bête tenue par le lacet de sa chaussure retrouvée. Un chien vaut toujours six pence.

Une théorie d'hommes-sandwich descendit les onze marches du tunnel. Leur corps, maigre en viande, garnissait peu les deux tartines leur serrant le ventre et le dos. La charge posée découvrit leur pantalon usé aux genoux par le frottement de la marche sur la pancarte de face.

Ils arrivaient se rafraîchir au « Saloon Bar » établi en haut de l'escalier. Ils reprenaient quartier dans cet endroit connu, pendant la morte-saison de leur vilain métier. La nuit, ils revenaient se mettre à l'abri de la pluie, ce qui est le commencement du bien-être, et tenir chaud aux vagabonds gardiens du lieu familier.

Tapis contre les caves pleines de bonnes choses

bien gardées pour les gens heureux, ils ne réclamaient rien que la suppression des rondes de policeman dont les lanternes démasquées troublaient leur sommeil.

Les « sandwichmen » endossaient les planches obliques, en pente de toit, où leur tête posait une cheminée. Leur procession de misère remonta vers le Strand.

Tom Sheperd chargea vingt caisses de G. H. Mumm 1900 et fut en dix minutes au London Club dont les caves donnaient sur une ruelle, commune aux deux grands hôtels voisins (Gordon's Limited), où ne circulait que le trafic d'alimentation.

Le déchargement du charbon marquait le trottoir d'une lèpre noire.

Par les soupiraux des sous-sols, on voyait les vestes blanches des cuisiniers intercepter le flamboiement des fourneaux. Un volant de machine décrivait son geste formidable derrière les vitres sales du premier. Un mécanicien aux mains huileuses pencha sur la rue sa tête aux cheveux ras.

La puanteur des cuissons rencontrait le relent des machines lubrifiées.

Ce côté service des grands hôtels-usines nourrissait le côté client sur Parliament Avenue (W.).

Entre les deux grands Gordon's Limited la façade de pierre grise du London Club s'égayait de rangées de fleurs, sous les glaces des bow-windows. Des bords de la marquise avancée

jusqu'à la réception des voitures pendaient des plantes vertes.

La saison entre le retour de Nice et le départ aux eaux animait ce quartier de high life.

La file des cabs en station au milieu de la chaussée coulait sans arrêt, avançant à la place toujours libre du premier, appelé aussitôt placé par le sifflet des portiers d'hôtel décorant le perron de leur torse de vieux soldat barré des rubans de leurs campagnes.

Ils ouvraient noblement la portière de la voiture, accourue agile sur ses deux hautes roues, acceptaient le pourboire en secret et appréciaient d'un coup d'œil vif la pièce au creux de leur main adroite.

Le piquet en redingote rouge d'un drag soufflait dans sa longue trompette de cuivre éclatant. L'attelage à quatre chevaux claquait ses sabots sur le pavé de bois. Le cocher à monocle salua les membres du club debout en haut des six marches du perron fleuri.

Moins monotone que les cercles de caste : « Officiers des armées de terre et de mer », « Membres du Parlement », le London Club réunissait des sportsmen comme le célèbre Lord Pimkins, gagnant du Derby d'Epsom, à des hommes d'affaires et des propagandistes chrétiens.

Ces esprits religieux s'entendaient bien avec les « businessmen » pour l'évangélisation des races de couleur dans les contrées de bon rapport.

Ils équipaient des missions pour le Congo belge, car selon l'esprit de Christ et les calculs du Stock-Exchange, l'Angleterre devait intervenir contre l'oppression de ce pays si fertile en caoutchouc.

La barbare Belgique fusillait encore des nègres, alors que la Grande-Bretagne avait depuis longtemps renoncé à ces répressions mesquines pour apaiser les populations par la prédication de l'Evangile, les exécutions à la bouche du canon et l'usage exclusif des balles dum-dum.

*
* *

A huit heures et demie du soir, Lord Pimkins sortit après dîner de son hôtel d'Albermale Street (W.).

L'électricité du vestibule luisait sur les cheveux pommadés et les souliers vernis du valet tenant derrière lui la porte ouverte.

Lord Pimkins ajusta son monocle : guidant le rond de verre sous le sourcil, il l'emboîta par écarquillements successifs entre la pommette et l'arcade ; la bouche suivant le même mouvement, s'ouvrait et se fermait. Il semblait essayer de happer au vol les mouches attirées par la lumière.

Assuré de la solide position de son morceau de verre, il partit, à pied, dans la nuit de juin très belle, et marcha dans Piccadilly, le bras droit arrondi en anse de cruche. Du bras gauche égale-

ment fléchi, il tenait par le mauvais bout une mince canne d'ébène dont la crosse d'argent lui battait la cuisse.

Sa jaquette noire croisait sur un gilet à fond blanc coupé par le lacet flottant du monocle. A le voir aller si lentement, on le croyait vieux déjà, car sa figure rasée ne donnait pas son âge, mais cette apparence de fatigue n'était encore qu'une distinction.

Il aimait parcourir lentement le marché aux femmes de Piccadilly, une des plus grandes foires de la prostitution européenne.

Aucune formalité ne filtrant l'admission des étrangers dans la libre Angleterre, les filles inquiétées par la police de leur pays passaient la mer. Elles venaient de Belgique, du Luxembourg, de France, d'Allemagne, car l'Anglais, disent-elles, paie bien.

Leur concurrence animait cet endroit de Londres. Lord Pimkins en connaissait plusieurs et elles le saluaient à leur manière, cligner un œil en souriant vite sans tourner la tête, car elles savent le prix de la discrétion. Aborder un passant leur vaut, malgré l'éclat de la toilette, de suivre le policeman inflexible, le seul homme qui les emmène sans payer.

Lord Pimkins regardait avec un très grand plaisir, mais sans aucune intention marquée, le manège des dames à louer tourner de Piccadilly dans Air Street, puis Regent Street et encore

Piccadilly ; car maintenant son cœur, si l'on peut dire, s'agitait pour une barmaid du « Ye Old Prince Bar ».

Une énorme dame, très bien vêtue de noir, promenait avec assurance le teint passé de ses quarante ans, devant les sourires cruels de ses jeunes rivales. Les Françaises balançaient leur petit sac et prenaient l'air dédaigneux de fuir ce qu'elles cherchent.

La lourdeur des parures, les ceintures métalliques, indiquaient les grasses Allemandes.

Une Irlandaise à peau rose montrait ses bas verts, suivis par un grand nègre vêtu d'un drap un peu clair pour son teint. Ses manchettes glacées débordaient trop les manches. Il darda sur la femme ses yeux de bête où, autour de l'énorme pupille noire, des veinules rouges cloisonnaient l'émail du blanc. Elle comprenait cela très bien ; à son geste, un cab, en quatre coups de sabots de son cheval docile, approcha sur ses roues silencieuses.

Les Anglaises offraient leurs grands yeux candides, leur peau fine et leur corps maigre, vêtu à dessein d'étoffes flottantes. Les Luxembourgeoises, plus exactement moulées, tendaient de toute la force de leur chair opulente les courbes pures des costumes tailleur.

Une fille de quinze ans, encore inhabile quoique résolue, signalait ses intentions par sa rougeur et montrait aux convoitises des hommes l'infinie habileté de sa confusion de vierge.

Un vieux gentleman, vêtu, sur l'habit, d'une sorte de couverture de cheval verte, flottant jusqu'à ses souliers vernis, suivit l'adroite enfant.

Les conducteurs d'omnibus criaient :

« Oxford Street ! Hampstead Road ! King's Cross ! King's Cross !

Le vacarme des autobus empestant le pétrole choquait dans la douceur du roulement des cabs.

Entre la foule du trottoir et le trafic de la chaussée, un salutiste en casquette rouge brodée de l'inscription jaune :

SALVATION ARMY

élevait une pancarte tenue à ses épaules par deux montants de fer :

VENEZ
ET
SOYEZ SAUVÉS

Il donnait des prospectus et criait des phrases bibliques :

« Des morts à l'infini...

« On tombe sur les morts...

« C'est à cause... des nombreuses prostitutions.. de la prostituée... »

Une très jolie Anglaise, couverte d'un long manteau blanc galonné de soie bleue, fixa sur l'homme lugubre le regard attirant de ses grands

yeux verts. Un chapeau de bleuets augmentait la lumière de ses cheveux blonds.

A voix basse, par crainte des policemen, elle lui dit d'énormes injures.

Une brune Française, finement vêtue de noir, son beau visage éclairé par une encolure de dentelle blanche, dit des choses plus fortes, avec un accent étranger étonnant pour une connaissance de la langue menée aussi loin des premiers éléments. Le salutiste cria :

« Passe... habitante de Schaphir... dans la nudité et la honte ! »

Chaque fille lui envoyait son coup de gueule. Elles savaient combien sa présence nuisait à leur commerce et la puissance de cet épouvantail sacré sur l'esprit et la chair de la belle clientèle.

Impassible et ardent, il continuait d'annoncer la colère de Dieu :

« J'en veux à toi... dit l'Eternel des armées... Je relèverai tes pans sur ton visage... Je montrerai ta nudité aux nations... et ta honte aux royaumes ! »

Lord Pimkins entrait au « Ye Old Prince Bar ». Miss Mabel causait avec deux jeunes gens qui biberonnaient les pailles d'un « lemon squash ». Un col garçon présentait le visage frais de cette fine Anglaise souriante, vêtue de noir.

Pas un cheveu fou ne rompait la discipline de sa coiffure châtain clair, variée par deux mèches blondes nouées en catogan avec un ruban bleu.

Elle tendit à Lord Pimkins, par-dessus le

comptoir, ses mains blanches, sans bagues, mais une grosse gourmette d'or au poignet gauche, et s'enquit, douce :

« Vous êtes bien ?

— Tout à fait bien. Merci ! » dit Lord Pimkins, qui pendit par sa crosse d'argent sa canne d'ébène au bord du comptoir d'acajou, puis entreprit l'ascension d'un haut tabouret.

Miss Mabel demandait :

— Que voulez-vous avoir ?

— Champagne, doux ange. Voulez-vous avoir un verre avec moi ?

— Je veux certainement. »

Elle décoiffa une bouteille de « dry », poussa, au départ du bouchon, un léger cri de fille embrassée, et, les doigts mouillés, emplit deux flûtes gravées d'une couronne de prince. Elle penchait, à petits coups, la lourde bouteille vers les fusées de cristal où la mousse blanche nageait sur le vin un peu doré, d'une limpidité de pierre précieuse. Elle ramassa le bouchon repris pour six pence.

« Bonne santé à vous ! dit Lord Pimkins.

— De même à vous, Monsieur.

Elle but et demanda :

— Où avez-vous été hier au soir ?

— Club, douce fille.

— Et où irez-vous ce soir ?

— Club, chérie.

Les deux jeunes gens réclamaient des pailles à sucer. Elle leur tendit les mains :

— Oh ! je demande votre pardon de vous laisser seuls. Je suis si occupée !

L'un d'eux lui ayant baisé le poignet, elle l'appela :

— Méchant garçon !

Lord Pimkins offrait de nouveau :

— Voulez-vous avoir un verre avec moi ?

— Je veux.

Un gentleman de taille superbe, mais un peu déparé par son ventre, entra droit s'accouder au comptoir. Il portait, sur les cheveux ras de sa grosse tête rouge, un trop petit chapeau melon. Son habit à carreaux jaunes sentait le crottin.

Miss Mabel lui tendit les deux mains :

— Vous êtes bien ce soir ?

— Très bien, chérie. Chammpègne !

Dans ce bar de luxe où ne venaient que des palefreniers et des lords, on estimait peu les boissons nationales : gin et bière.

— Voulez-vous avoir un verre avec moi ?

— Oh ! certainement.

Elle prit une bouteille de « Hartmann brut » et retrouva le même joli cri de frayeur au départ du bouchon, puis le ramassa : six pence.

Le gentleman crottin buvait le champagne comme eau minérale avec du brandy, dans une chope à bière.

Elle lui versa le quart de la bouteille en demandant :

— Avez-vous le gagnant, cher ?

Il s'abreuva, puis lui parla à l'oreille pendant qu'elle le servait à nouveau.

— Oh ! merci, dit-elle ; sept contre un ?... Je mettrai mon argent dessus, certainement.

Obligée par son service de tourner le dos à ces messieurs, sa complaisance envers eux ne se reposait point, car elle leur souriait dans le revêtement de glace où ils se voyaient boire.

Des étagères de cristal montées sur nickel portaient des tonnelets à robinet d'argent, des liqueurs, des jeux de verre, des citrons, des plantes vertes, et tous les grands mousseux dont les marques illusionnaient les Anglais sur la nationalité de la Champagne. Ils la croyaient annexée en 1870 à l'empire allemand : G. H. Mumm, Geldermann, Krug, Deutz, Luling, Goulden, Ayala, Bollinger, Hartmann, Schuler.

Un Moët et Chandon surprenait.

La cloison de glace multipliait la lumière des appliques.

Lord Pimkins approcha du visage frais de miss Mabel sa figure un peu tirée.

— Quand viendrez-vous, douce fille ? «

Il la tenait d'un doigt croché dans la gourmette de son bras gauche.

Les yeux agrandis, aussi clairs que la glace derrière elle, elle le regarda avec une douceur d'enfant :

— Oh ! Monsieur ! Je suis une respectable fille. Que dirait ma mère ? Elle aurait son cœur brisé !

— Chamm... pègne ! réclamait le gentleman crottin.

— Bonne nuit ! dit Lord Pimkins.

Il traversa Piccadilly Circus.

Assises sur les sept marches entourant la fontaine du milieu de la place, les marchandes de fleurs offraient des boutonnières.

La consommation du scotch whisky ne les embellissait pas.

Sur le trottoir du refuge, les boys cireurs de bottines posaient leurs petites boîtes ornées de réclames émaillées noir sur jaune : « Berry's Blacking »

Les marchands de journaux : « Papers ! » étalaient sur la chaussée des affiches de grandes majuscules faciles à lire en marchant :

« MEURTRE A HAMMERSMITH
LE MYSTÈRE DE DUBLIN »

Des hommes trop vieux pour s'agenouiller devant les souliers à cirer vendaient des allumettes. Tous ces pauvres gens semblaient, au centre de la place animée, des naufragés perdus sur un îlot de misère.

Le reflet des plastrons glacés éclairait la niche sombre des cabs capitonnés de cuir luisant.

Lord Pimkins leva sa canne. Un cocher répondit du fouet et approcha, rapide.

— Où mylord ? demanda-t-il, par la tabatière du plafond.

VIN DE CHAMPAGNE
— London Club »

Le cheval au poil luisant, martelant du sabot sur le pavage uni, enleva la voiture légère qui fila douce sur ses roues larges et ses longs ressorts.

Dans une rue tranquille, des chanteurs de cantiques entouraient un missionnaire battant la mesure. Sa femme touchait l'harmonium. Deux fortes lanternes éclairaient le cercle des figures aux bouches grandes ouvertes. Lord Pimkins craignait Dieu. Il ôta son chapeau haut de forme, prit sa figure dans sa main droite et se recueillit.

Le cab borda le London Club. La fraîcheur de la Tamise et le parfum des jardins du quai Victoria régnaient dans Parliamant Avenue. La tour de Westminster sonnait dix heures à coups forts et lents dont le bruit allait loin par l'espace ouvert au-dessus du fleuve large.

A l'heure des journaux du Continent, beaucoup de gentlemen occupaient les fauteuils de cuir rouge du salon de lecture. On ne s'entendait pas marcher sur l'épaisseur du tapis pourpre, sans dessin. Les tambours des portes à frein pneumatique retombaient sans bruit. Sauf les froissements du papier, silence parfait. Au-dessus des tables, deux lustres en bronze doré tenaient, parmi leurs ornements compliqués, des grappes d'ampoules électriques dans des tulipes de cristal. A un bout de la salle, sur la boiserie brune, le portrait encadré d'or du roi en uniforme militaire, grandeur naturelle. En vis-à-vis, la reine dans la robe du couronnement.

Sur la haute cheminée en marbre veiné, le buste en bronze de Napoléon, seul.

Lord Pimkins cherchait quelqu'un. Les gens assis de face vers lui montraient une semelle et les bagues des doigts derrière leur journal déployé.

Il voyait, de ceux posés de dos, les deux mains et les marges du journal dépassant de chaque côté du dossier.

Il dut demander à l'huissier :

« Le Révérend Humdrum ? »

L'homme indiqua un *New-York Herald*, édition européenne, cachant l'hermine du manteau aux pieds de Sa Majesté.

Lord Pimkins reconnut le Révérend à ses souliers bas, à boucles d'acier, très épais de semelle.

Il alla lui toucher l'épaule. Le liseur posa son journal grand ouvert par terre et suivit Lord Pimkins dans le salon

Le Révérend John Humdrum, membre de la Société de Propagation de la Doctrine Chrétienne (S. P. C. K.), était creux de poitrine et long de figure. Les sermons aux multitudes et les cantiques à la louange du Seigneur avaient agrandi sa bouche aux lèvres blanches, entr'ouvertes dans la figure rasée, creusée par deux traces profondes tirées des ailes du nez au coin des lèvres. Il fixa les pieds de Lord Pimkins, puis remonta lentement vers lui ses yeux tristes et le regarda de travers :

— Je suis joyeux, dit-il, de vous voir.

Angelo Bozzoni, maître d'hôtel, s'inclina, grimaçant un sourire de ballerine :

— Sir John Elsbooth attend ces messieurs.

Derrière un grand paravent à six panneaux de soie blanche brodés chacun d'un chrysanthème jaune, ce gentleman buvait du porto rouge. Il tenait son verre sous sa moustache rousse quand Lord Pimkins lui tendit la main. Brusquement levé, il raidit sa haute taille :

— Je suis très joyeux de vous voir.

Le Révérend Humdrum, avançant doucement le bras comme pour voler quelque chose, laissa fondre ses doigts mous dans la rude étreinte de Sir John. Grands amis. Sir John Elsbooth, marchand de thé, conduisait ses affaires en Chine dans l'esprit de la S. P. C. K.

A leur habitude des samedis, ces messieurs s'assirent à une table d'acajou, ronde, au bord haussé d'un cercle de bronze, Angelo Bozzoni y posa le dernier tirage de la carte des vins, imprimée noir et rouge, sur quinze pages de parchemin sous couverture verte, aux armes du London Club frappées en or.

Trente marques de champagne y énonçaient en six pages leurs cuvées réservées : dry, brut, nature, extra superior, extra dry.

« Nous ne changerons pas », dit le Révérend Humdrum. Ces messieurs exécraient la fantaisie qui vicie les fortes habitudes. Leur marque favorite était le Hartmann and Co Private Cuvée,

Extra sec 19..., vendue 8 schillings 3 par W. N. Balcombe et cotée ici 18 schillings la bouteille, augmentation raisonnable de 12 francs 20 par bouteille, les grands hôtels allant jusqu'à doubler ce profit.

Angelo Bozzoni apportait deux champenoises émergeant leurs têtes blondes de la blancheur de la glace pilée dans le seau de nickel.

Hanz Becker, garçon de salle, posait des coupes de cristal ornées en taille de croix et d'olives. Le maître d'hôtel tira de son gousset un couteau gravé en rouge sur nacre « Hartmann et Compagnie » et fabriquée à Solingen

W. N. Balcombe distribuait au personnel cosmopolite des grands hôtels et des clubs cet objet de poche allemand.

Le brin de ficelle claqua sous la lame forte qui pénétra un peu dans le liège coiffé d'or. Aidant du pouce le bouchon libéré, l'homme en pointa le tir vers la porte de service. La température basse de la bouteille frappée réduisit l'explosion.

La mousse fine vivait dans la liberté des coupes, montait blanche, bruissait, fondait en un vin aussi pur que le cristal taillé.

Angelo Bozzini remit dans la glace la bouteille dont le goulot bavait doucement en escargot, et laissant Hanz Becker en attente, alla surveiller le service d'autres garçons allemands.

Lord Pimkins fit reculer la table et mit sa jambe droite sur sa jambe gauche.

« Connaissez-vous, dit Sir John Elsbooth, l'histoire du lord qui voulait se mettre dans la chemise d'un homme heureux pour se guérir du spleen ?... Il alla dans le palais d'un roi parce qu'on dit : Heureux comme un roi. Mais ce roi tremblait que son fils ne le fît tuer pour prendre sa place. Il n'était pas heureux. Le fils du roi craignait que son père ne le fît enfermer.

L'homme au spleen quitta le palais. Il rencontra l'évêque qui se désolait de vieillir sans passer cardinal. Le lieutenant disait qu'à son âge il devait être au moins capitaine. Le commerçant ne gagnait pas assez. L'homme au spleen rencontra un voleur qui lui prit sa montre et lui dit qu'il serait heureux s'il n'y avait pas de police, mais l'homme au spleen ne pouvait pas supprimer la police.

Il rencontra un mendiant et lui demanda, parce qu'il avait pris l'habitude de le demander à tout le monde :

— Etes-vous heureux ?

Et le mendiant répondit :

— Je suis très heureux. Je n'ai pas de femme pour me manger mon argent, pas d'enfant pour me manquer de respect, pas de toilette à faire pour plaire aux gens ; plus je suis sale, plus on me donne, et plus on me donne, plus je suis heureux.

Alors l'homme au spleen lui dit :

— Je vous achète votre chemise.

Mais le mendiant répondit :

— Je n'en porte pas. »

Hanz Becker versait. Ils burent.

Le Révérend Humdrum tordit sa grande bouche et joignit les mains en regardant le plafond quadrillé de poutres brunes biseautées d'or. Il jubilait. Le rire de Lord Pimkins plissa son visage pâle. Ils écoutaient ce conte pour la cinquantième fois.

— Cela me rappelle, raconta pour la cinquantième fois Lord Pimkins, l'histoire de l'homme qui voulait rendre sa femme heureuse.

« Il lui demanda :

— Chérie, que manque-t-il à votre bonheur ?

Elle dit :

— Je voudrais une bague comme celle de mon amie Maud.

Quand elle eut la bague, il demanda :

— Êtes-vous heureuse, maintenant, chérie ?

Elle dit :

— Cela me ferait bien plaisir d'avoir un collier comme mon amie May.

Il lui acheta un collier comme celui de son amie May, puis un bracelet comme celui de son amie Ethel, puis un diadème comme celui de la princesse de Galles, puis une couronne comme celle de la reine d'Angleterre.

Et alors, il lui demanda :

— J'espère que vous êtes tout à fait heureuse, maintenant, chérie ?

Elle pleura et dit :

— Non. Je voudrais vendre mes bijoux et sauver des âmes comme la maréchale Booth.

Quand elle eut bien sauvé des âmes, il lui demanda :

— Maintenant, chérie, votre bonheur est complet ?

Elle soupira :

— Hélas ! Je regrette la bague comme avait mon amie Maud... »

Sir John Elsbooth riait très fort. Ils burent.

— Temptation ! ! prêcha le Révérend.

Cela me rappelle l'histoire de la Temptation dans le Jardin d'Eden... planté du côté de l'Orient... où la femme perdit l'homme... car elle lui fit manger le fruit de l'arbre qui est au milieu du jardin. »

Leur pied balancé semblait faire aux deux autres semelles des civilités.

Redressés sur leurs sièges ils se saluèrent de la coupe, burent et se remirent à s'encenser du soulier.

Tirant aussi un couteau de Solingen offert par Hartmann, Hanz Becker démuselait la seconde bouteille.

Le vin glacé coula du goulot où avait passé le souffle des verriers épuisés et mit dans les verres son rire blond.

— Aimeriez-vous avoir des toasts ? demanda sir John Elsbooth.

— Toasts aux champignons feraient bien, dit Lord Pimkins. Ils burent.

— Vous mettez de très fortes bottines, remarqua sir John au Révérend qui éleva, pour mieux la

montrer, sa semelle d'une épaisseur de planche :

— Très confortable. Les chemins de la vie sont durs. Quand je portais en Chine la parole du Christ, je chaussais des bottes en veau. Elles serrent la cheville, mais cèdent à la marche, quand le pied gonfle.

— Tout à fait vrai, dit Lord Pimkins, j'en usais aussi dans les Indes.

Il indiqua sa bottine vernie :

— Très bon, pour aller dans Londres. Aussi doux qu'une pantoufle.

Angelo Bozzoni renouvelait les bouteilles. La légère torsion de sa bouche inquiétante, aux lèvres épaisses, apparaissait bien dans sa figure rasée. Rien ne le distinguait d'un clubman que la flexibilité de son échine et la serviette de service.

Il gagnait deux livres par semaine. Ses pourboires dépassaient, en saison, cinquante francs par jour. Marié à une Anglaise, il possédait une maison à Hammersmith. Vingt-cinq garçons de salle, dont dix-neuf Allemands, cinq Anglais, marchaient sous ses ordres. Un Italien faisait sa police et convoitait sa place. Angelo Bozzoni ne favorisait pas ses nationaux.

Au lieu de pratiquer le pas de parade dans un régiment du Kaiser, Hanz Becker avait préféré se priver de cette distraction en venant gagner sa vie à Londres et s'y faire, avec le temps, naturaliser Anglais. Il présentait les toasts : un champignon grillé posé sur une croûte au beurre doublée d'une

mince feuille de lard, assaisonnés au cayenne.

Ces messieurs mangeaient ces délicatesses sur des assiettes à dessert de porcelaine blanche, au chiffre L. C. en or. Cela leur fit boire la troisième bouteille. A la dernière coupe, dont ils se saluèrent comme de l'épée, en la plaçant droit devant leur visage, ils remontèrent vers le dossier des fauteuils et se tinrent mieux, balançant un peu moins fort le pied droit.

Sir John Elsbooth désigna le sien, chaussé d'un escarpin verni, lacé par un large cordon de soie noire dont la ganse double flottait sur le cuir luisant.

« Ceci vient de chez Balmisson, le meilleur bottier de Londres pour le pied de luxe. Essayez-le. Mais je ne voyage qu'avec les chaussures de Howk. Ça dure le tour du monde.

Le Révérend Humdrum joignit ses mains sur son genou et ouvrit grande sa bouche noire habituée à prêcher les foules.

— Tant vaut la chaussure, tant vaut l'homme. Que penseriez-vous de toasts aux anchois ? »

Présenter parmi les bouteilles pleines, une bouteille payée et inachevée à une autre table, n'intimidait pas Angelo Bozzoni. Ici, cependant il jouait franc jeu, ces messieurs connaissant bien leur capacité d'estomac.

Avec deux nouvelles « Hartmann », il servit des filets d'anchois rouges d'épices, sur des croûtes grillées.

Les trois gentlemen prirent une attitude extrêmement correcte, assis raides, les deux pieds à terre et mangèrent, silencieux.

Hanz Becker alignait au bord du tapis les bouteilles vides soufflées par les verriers d'Hornis. W. N. Balcombe les reprenait pour trois pence la douzaine.

Lord Pimkins. allongeant le bras pour atteindre sa coupe, tomba court. Il croyait la table plus près. Hanz Becker la rapprocha.

MM. Elsbooth, Humdrum et Pimkins ne s'amusaient pas. Ils se soignaient. Ils éprouvaient l'horreur du scandale de l'ivresse. Sir Elsbooth, grand marchand de thé, subventionnait les ligues d'abstinence où le Révérend Humdrum portait la bonne parole et stigmatisait l'infamie des hommes désordonnés qui ne tiennent plus droit quand ils ont bu.

A la sixième bouteille, près de minuit, le monocle de Lord Pimkins tomba. Il ne put le replacer, malgré les allongements prodigieux de sa figure et le jeu de ses mâchoires mordant le vide.

— Oh ! vous avez perdu votre monocle, dit sir John Elsbooth.

— Réellement ?

— Réellement, cher.

— Alors, nous devons aller, dit le Révérend Humdrum. Garçon ! Chapeaux ! Cabs !

ÉDITIONS DE LA NOUVELLE REVUE FRANÇAISE
35 ET 37, RUE MADAME, GASTON GALLIMARD, DIRECTEUR

1915-1916

G. K CHESTERTON	LA BARBARIE DE BERLIN, LETTRES A UN VIEUX GARIBALDIEN. Trad. I. Rivière	in-16	3.50
PAUL CLAUDEL	CORONA BENIGNATIS ANNI DEI	in-16	3.50
PAUL CLAUDEL	TROIS POÈMES DE GUERRE	in-8	1 »
PAUL CLAUDEL	AUTRES POÈMES DURANT LA GUERRE	in-8	2.50
CLUTTON-BROCK	MÉDITATIONS SUR LA GUERRE, Trad. J. Coreau	in-16	3.50
HENRI GHÉON	FOI EN LA FRANCE	in-16	3.50
PIERRE HAMP	LA VICTOIRE DE LA FRANCE SUR LES FRANÇAIS	in-18	1.25
PIERRE HAMP	LE TRAVAIL INVINCIBLE	in-18	1.25
PIERRE HAMP	LA FRANCE, PAYS OUVRIER	in-16	2.50
P. J. JOUVE	VOUS ÊTES DES HOMMES	in-16	2.50
GEORGE MEREDITH	L'ODE A LA FRANCE, Trad. M. Pierrotet	in-8	1.25
CHARLES PÉGUY	NOTRE PATRIE	in-16	3.50
CHARLES PÉGUY	ŒUVRES COMPLÈTES, Tome I, Introduction par Alexandre Millerand	in-8	
CHARLES PÉGUY	ŒUVRES COMPLÈTES, Tome IV, Introduction par André Suarès	in-8	
JCH. L. PHILIPPE	CONTES DU MATIN	in-16	3.50
FRANCOIS PORCHÉ	NOUS	in-16	3.50
FRANCOIS PORCHÉ	L'ARRÊT SUR LA MARNE	in-8	1.25
FRANÇOIS PORCHÉ	LE POÈME DE LA TRANCHÉE	in-8	1.25
JULES ROMAINS	EUROPE	in-4	10 »
EMILE VERHAEREN	LA BELGIQUE SANGLANTE	in-16	3.50

1917-1918

J. RIGHARD'BLOCH	ET Cie	in-16	3.50
PAUL CLAUDEL	LE PAIN DUR	in-16	3.50
JOSEPH CONRAD	TYPHON (Traduction A. Gide 1er Édition sur papier de Rives à 300 exemplaires.)	in-8	10.
PAUL DESJARDINS	MIL NEUF CENT QUATORZE	in-16	3.50
P. DRIEU LA ROCHELLE	INTERROGATION	in-4	10 »
ANDRÉ GIDE	LES NOURRITURES TERRESTRES 300 exemplaires sur papier de Rives (épuisé.)	in-8	10.
VALÉRY LARBAUD	ENFANTINES	in-16	3.50
CHARLES PÉGUY	ŒUVRES COMPLÈTES, Tome VIII, Clio		
MARCEL PROUST	A L'OMBRE DES JEUNES FILLES EN FLEUR	in-16	3.50
	LE COTÉ DE GUERMANTES	in-16	3.50
	SODOME ET GOMORRHE — 1	in-16	3.50
	SODOME ET GOMORRHE — 2 LE TEMPS RETROUVÉ	in-16	3.50
ANDRÉ SALMON	MONSTRES CHOISIS	in-16	3.50
ANDRÉ SUARÈS	REMARQUES	in-8	2 »
M. de UNAMUNO	LE SENTIMENT TRAGIQUE DE LA VIE	in-16	6 »
PAUL VALERY	LA JEUNE PARQUE	in-8	6 »
STANISLAS WYSPIANSKI	LES NOCES, Trad. de A. de Lada et G. Lenormand	in-16	4 »

ÉDITIONS DE LA NOUVELLE REVUE FRANÇAISE

POÉSIE

PAUL CLAUDEL	CINQ GRANDES ODES	in-16	3.50
PAUL CLAUDEL	DEUX POEMES D'ÉTÉ	in-16	3.50
COVENTRY PATMORE	POÈMES (Trad, P. CLAUDEL)	in-16	2.50
GEORGES DUHAMEL	COMPAGNONS	in-16	3.50
LÉON PAUL FARGUE	POÈMES	in-16	2.50
LÉON PAUL FARGUE	POUR LA MUSIQUE	in-4	5 »
HENRI FRANCK	LA DANSE DEVANT L'ARCHE (Préface de Mme DE NOAILLES)	in-16	3.50
STÉPHANE MALLARMÉ	POÉSIES	in-16	3.50
STÉPHANE MALLARMÉ	UN COUP DE DÉS	in-4	3.50
FRANCOIS PORCHÉ	LE DESSOUS DU MASQUE	in-16	3.50
RABINDRANATH TAGORE	L'OFFRANDE LYRIQUE (Prix Nobel 1913), (Trad. A. GIDE)	in-16	3.50
RABINDRANATH TAGORE	L'OFFRANDE LYRIQUE (Traduction A. GIDE. 1re édition sur vergé d'Arches, tirée à 500 exemplaires)	in-8	7.50
FRANCIS VIELÉ-GRIFFIN	LA LUMIÈRE DE GRÈCE	in-16	3.50
CHARLES VILDRAC	LIVRE D'AMOUR	in-16	3.50

CORRESPONDANCE :

CH.-L. PHILIPPE	LETTRES DE JEUNESSE	in-16	3.50
J. KEATS	LETTRES A FANNY BRAWNE (Trad. des GARETS)	in-16	2.50

ROMANS ET CONTES :

HENRI BACHELIN	JULIETTE LA JOLIE	in-16	3.50
J. RICHARD BLOCH	LÉVY	in-16	3.50
G.-K. CHESTERTON	LE NOMMÉ JEUDI (Trad. J. FLORENCE)	in-16	3.50
G.-K. CHESTERTON	LE NAPOLÉON DE NOTTING HILL (Trad. J. FLORENCE)	in-16	3.50
BERNARD COMBETTE	DES HOMMES	in-16	3.50
ANDRÉ GIDE	ISABELLE. récit	in-16	3.50
ANDRÉ GIDE	ISABELLE (1re édition sur vergé d'Arches, tirée à 500 exemplaires). Epuisé	in-8	7.50
ANDRÉ GIDE	LE RETOUR DE L'ENFANT PRODIGUE	in-16	3.50
ANDRÉ GIDE	LES CAVES DU VATICAN	in-16	3.50
COMTE DE GOBINEAU	ADELAIDE. Epuisé	in-16	3.50
PIERRE HAMP	MARÉE FRAICHE. VIN DE CHAMPAGNE	in-16	3.50
PIERRE HAMP	VIEILLE HISTOIRE	in-16	3.50

ÉDITIONS DE LA NOUVELLE REVUE FRANÇAISE

ROMANS ET CONTES (SUITE) :

PIERRE HAMP	L'ENQUÊTE	in-16	3.50
VALERY LARBAUD	A. O. BARNABOOTH	in-16	3.50
JACK LONDON	L'AMOUR DE LA VIE (Traduction P. Wenz)	in-16	3.50
ROGER MARTIN DU GARD	JEAN BAROIS	in-16	3.50
CH.-L. PHILIPPE	LA MÈRE ET L'ENFANT	in-16	3.50
CH.-L. PHILIPPE	CHARLES BLANCHARD	in 16	3.50
JULES RENARD	L'ŒIL CLAIR	in 16	3.50
JEAN SCHLUMBERGER	L'INQUIÈTE PATERNITÉ	in 16	3.50
ERNEST TISSERAND	UN CABINET DE PORTRAITS	in 16	3.50
CHARLES VILDRAC	DÉCOUVERTES	in 16	3.50
MICHEL YELL	CAUÊT	in 16	3.50

THÉATRE :

PAUL CLAUDEL	L'OTAGE	in 16	3.50
PAUL CLAUDEL	L'ANNONCE FAITE A MARIE	in-16	3.50
JACQUES COPEAU et JEAN CROUÉ	LES FRÈRES KARAMAZOV. drame en 5 actes. d'après Dostoïesky	in-16	3.50
GEORGES DUHAMEL	DANS L'OMBRE DES STATUES	in-16	3.50
HENRI GHÉON	LE PAIN	in-16	3.50
FRIEDRICH HEBBEL	JUDITH (Trad G. Gallimard et P. de Lanux)	in-16	3.50
HENRIK IBSEN	ŒUVRES COMPLÈTES, Tome Ier	in-8	10 »
O.-W. MILOSZ	MIGUEL MANARA. mystère en 6 tableaux	in-16	2.50
JEAN SCHLUMBERGER	LES FILS LOUVERNÉ	in-16	2.50
ÉMILE VERHAEREN	HÉLÈNE DE SPARTE	in-16	3.50

LITTÉRATURE :

HENRI GHÉON	NOS DIRECTIONS (Réalisme et Poésie. — Notes sur le Drame poétique. — Du Classicisme. — Sur le vers libre)	in-16	3.50
ANDRÉ GIDE	SOUVENIRS DE LA COUR D'ASSISES	in-16	2.50
JACQUES RIVIÈRE	ÉTUDES (Baudelaire, Claudel, Gide, Ingres, Cézanne, Gauguin, etc)	in-16	3.50
ANDRÉ SUARÈS	TROIS HOMMES (Pascal, Ibsen, Dostoievsky)	in-16	3.50
ANDRÉ SUARÈS	ESSAIS	in-16	3.50
ANDRÉ SUARÈS	PORTRAITS	in-16	3.50
ALBERT THIBAUDET	LA POÉSIE DE STÉPHANE MALLARMÉ	in-8	10 »
ALBERT THIBAUDET	LES HEURES DE L'ACROPOLE	in-16	3.50

ACHEVÉ D'IMPRIMER PAR
L'IMPRIMERIE BELLENAND
A FONTENAY-AUX-ROSES
LE VINGT-HUIT AVRIL 1918

PQ 2615 A25P43 1918
Hamp, Pierre
La peine des hommes 4. éd.

PLEASE DO NOT REMOVE
CARDS OR SLIPS FROM THIS POCKET

UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY